

# CAIPIRINHA

## *Che cos'è la Caipirinha*

La Caipirinha è un cocktail originario del Brasile, preparato con lime, zucchero, Cachaça (distillato della canna da zucchero), e molto ghiaccio tritato.

Il nome deriva dal diminutivo della parola portoghese caipira (semplice, umile) con la quale vengono chiamati gli abitanti delle campagne remote del Brasile.

## *Come si prepara*

50 ml di Cachaça

Mezzo lime

Zucchero di canna lavorato bianco (3 cucchiaini da tè)

Ghiaccio tritato q.b.

Tagliare il lime a metà e poi in 4 pezzetti tutti di uguale misura e adagiarli nel bicchiere. Aggiungere lo zucchero e con il pestello esercitare una leggera pressione sulla polpa del lime. E' utile eseguire movimenti rotatori per far uscire il succo, facendo attenzione a non comprimere troppo la buccia amara. Aggiungere i cubetti di ghiaccio spaccati e infine la cachaça.

Aggiungere una fetta di lime come guarnizione inserendola sul bordo del bicchiere.