

## Mojito

Ed ecco come si presenta a preparazione ultimata

Il **Mojito** è un famoso cocktail (long drink) alcolico di origine cubana, a base di rum bianco e profumato con foglie di menta pestate assieme a zucchero di canna, e



succo di lime, ingredienti ai quali vanno aggiunti dell'angostura, ghiaccio e soda.

Pare che il nome Mojito derivi dal termine voodoo "Mojo" (incantesimo) e voglia significare quindi **piccolo incantesimo**.

### Ingredienti:

Acqua gassata (o soda) a piacere Angostura 1 spruzzo

Ghiaccio tritato o a cubetti q.b. Lime 1/5 di succo

Menta fresca 7-8 foglie Rum chiaro cubano 50 ml

Zucchero di canna 2-3 cucchiaini



### Consiglio

Non spremete o schiacciate la buccia del lime dentro al Mojito poiché quest'ultimo risulterebbe amaro, ed usate solo foglie di **menta** freschissime.

Esiste una variante per la preparazione del Mojito che consiste nell'adoperare insieme **due tipi di rum differenti**: uno bianco più giovane e uno ambrato più invecchiato.

### Preparazione:

In un bicchiere da long drink (tumbler alto) ponete le **foglie di menta** e lo **zucchero di canna**; servendovi di un pestello schiacciatele contro il lato del bicchiere così da sprigionare l'aroma della **menta**. Aggiungete il succo di **lime** e pestate ancora per qualche secondo, poi riempite il bicchiere di **ghiaccio** (a cubetti o tritato), aggiungete il **rum**, l'**angostura** e in ultimo uno spruzzo di soda; mescolate in modo circolare e servite decorando con un **rametto di menta**.

### Curiosità

L'invenzione del **Mojito** è dovuta al barman cubano **Angelo Martínez**, gestore della storico locale, situato a l'Avana, "**La Bodeguita del Medio**".

Il famoso locale era frequentato dallo scrittore **Ernest Hemingway**, che era un grande estimatore del Mojito, e che soleva consumarlo solo qui, poiché secondo lui, era preparato ad arte.

