

## Caipirinha

La **Caipirinha** è un cocktail originario de **Brasile**, preparato con lime, zucchero di canna, Cachaça (distillato della canna da zucchero), e molto ghiaccio tritato. Il suo **nome deriva** dal diminutivo della parola portoghese **caipira** (semplice, umile) con la quale vengono chiamati gli **abitanti delle campagne** remote del Brasile, paese in cui la Caipirinha è servita un po' in tutti i locali in quanto molto rappresentativa del luogo.

La sua semplicità e la sua dolcezza ne hanno fatto uno dei **50 drink migliori al mondo**.

### Ingredienti:

**Cachaça** 50 ml circa **Ghiaccio** tritato q.b. **Lime** ½  
**Zucchero** di canna 2-3 cucchiaini.

### Preparazione:

Tagliate il **lime** a quadretti, e ponetelo in un bicchiere tipo **old fashioned**, abbastanza capiente. Aggiungete lo zucchero di canna e con un **pestello** schiacciate e ruotate, per spremere il lime e amalgamarlo allo **zucchero**.

Tritate grossolanamente del **ghiaccio** e riempite il bicchiere, poi versatevi sopra la **Cachaca** e con un cucchiaino dal gambo lungo mescolate; aggiungete due cannuce corte e larghe e la Caipirinha è pronta!

### Consiglio:

Come spesso succede, molti **reinterpretano o personalizzano** i cocktail, e la Caipirinha è uno dei più personalizzati: c'è chi la vuole molto dolce, chi molto più alcolica, chi con più lime o con meno ghiaccio ... insomma provate la versione ufficiale e poi date libero sfogo alla fantasia e ai vostri gusti .



### Curiosità:



Si dice che nei **bar di Salvador** e di **Rio** preparino la **Caipirinha**, mettendo nel **frullatore** i limoni tagliati a spicchi con tutta la buccia, lo zucchero di canna e ghiaccio in abbondanza, poi facciano frullare intensamente per qualche secondo finché il tutto si trasforma in una **bella granita**, che poi viene versata nei bicchieri, e rabboccata con altra **Cachaça** ... e il cocktail è pronto da sorseggiare lentamente facendo 4 chiacchiere tra amici !!!

### Ancora un consiglio ...

Per evitare che vi "si pieghino le gambe o vi stenda" ... allungatela con un po' di acqua tonica, non altera il sapore amarognolo del cocktail e di sicuro ne potete bere un paio ...

