

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Mojito

Staff · Saturday, September 26th, 2009

Ingredienti:

- Rum bianco
- Foglie di Menta (Freschissime)
- Zucchero di canna
- succo di lime
- angostura
- ghiaccio
- soda

Preparazione:

Prendiamo un bicchiere tumbler alto (quelli lunghi) mettiamo le foglie di menta e lo zucchero di canna nel bicchiere e usando un pestello schiacciamo le foglie di menta (non esagerate o diventerà amaro) e lo zucchero sul lato del bicchiere, per far uscire l'aroma di menta, aggiungiamo il succo di lime, e pestiamo ancora, poi aggiungiamo del ghiaccio tritato o a cubetti, aggiungiamo rum, l'angostura, e alla fine un pò di soda, pescoliamo per un un pò e decoriamo con rametto di menta.

Complimenti questo è il Mojito

Storia:

A quanto pare l'invenzione del **Mojito** è dovuta a un barman cubano di nome Angelo Martínez, gestore della storico locale, situato a l'Avana, "**La Bodeguita del Medio**".

This entry was posted on Saturday, September 26th, 2009 at 1:51 am and is filed under [Alcoliche](#), [Bevande](#), [Cubane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

