
Caipiroska alle fragole

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Si tratta di un ottimo drink a base vodka dal gusto e profumo fruttato dovuto anche alla presenza del lime. Dal blog [La piccola casa](#)

Questo sabato mattina durante il giro della spesa la Fra ha comprato due cestini di ottime fragole, forse non è ancora stagione però l'aspetto e il gusto era ottimo, ne ho quindi messe da parte una decina e ne ho approfittato per preparare un ottimo Caipiroska alla Fragola. Si tratta di un ottimo drink a base vodka dal gusto e profumo fruttato dovuto alla presenza del lime ed in particolare delle fragole. L'ideale se avete tempo e voglie e di frullare le fragole, altrimenti potete usare del succo o lo sciroppo, in quest'ultimo caso diminuite un po' lo zucchero. Il cocktail è molto fresco ed ottimo da bere in compagnia, un'ottima variante del caipiroska. Esiste anche la versione con Cachaça e si chiama semplicemente Caipirosa, probabilmente sarà uno dei miei prossimi cocktail. Ecco quindi la ricetta per preparare questo ottimo cocktail il caipiroska alla fragola.

Ingredienti:

5 cl di Vodka

mezzo lime

un cucchiaino di zucchero di canna

7 fragole

Tagliare a pezzetti il mezzo lime e sistemarlo sul fondo del bicchiere. Aggiungere lo zucchero di canna quindi pigiare con il pestello (il pito) in modo da far uscire il succo dal lime e sciogliere lo zucchero. Frullare 4 fragole mature e aggiungerle nel bicchiere (se trovate il succo di fragola potete usare quest'ultimo), mescolare bene. Riempire il bicchiere con del ghiaccio rotto, basta un colpo secco su ogni cubetto con il pestello, tagliare a pezzetti due fragole e aggiungerle, versare la vodka e mescolare. Decorare con due cannucce e una fragolina. Buona aperitivo a tutte e tutti e mi raccomando, se bevete non guidate!

Dal blog [La piccola casa](#)