



Mojito all'anguria, il cocktail fresco per un'estate di passione

Fresco, passionale ed entusiasmante. In poche mosse possiamo preparare un cocktail perfetto per l'estate da sorseggiare in compagnia al mare, a bordo piscina oppure in una serata spensierata.



Mojto all'anguria (Foto William Casalini).

Articolo di William Casalini

Nel corso del mio lavoro di barman, moltissime volte mi sono trovato in situazioni in cui ho dovuto improvvisare la preparazione di un cocktail con attrezzi ed ingredienti di fortuna. Anche se molti ritengono che un professionista debba essere capace di proporre qualcosa di buono in ogni situazione e con qualsiasi prodotto ci sia a disposizione, non è propriamente così perchè oltre alla professionalità è necessaria l'attrezzatura del mestiere.

Ma poichè non sempre "gli arnesi" sono a portata di mano, allora ecco che intervengono la creatività, l'ingegno e la conoscenza delle appropriate tecniche di lavoro per preparare [aperitivi](#) o stravaganti after dinner anche utilizzando shaker improvvisati o improbabili bar spoon.

Poichè non si può pretendere che ciascuno di voi frequenti dei corsi o passi intere notti a lavorare per poter soddisfare la sete inconsulta degli amici di grigliata, voglio spiegarvi qualche truccetto che, con un po' di pratica ed un minimo di utensili reperibili in qualunque cucina, vi permetterà di stupire gli amici ed organizzare party coinvolgenti per tutti.

Ricetta del Mojto all'anguria



: estate

Difficoltà: media

Costo: basso

Successo: garantito!

Ingredienti

- ½ **lime** a persona
- 2 cucchiaini da caffè di zucchero di canna grezzo
- 6/7 foglie di menta
- 1 fetta d'anguria rossa e succosa
- 2/3 more
- 2/3 lamponi
- rum chiaro
- liquore al frutto della passione

Tecnica di preparazione

- Build (preparato direttamente nel bicchiere)
- Bicchiere: tumbler basso (un normalissimo bicchiere da acqua)

Procedimento

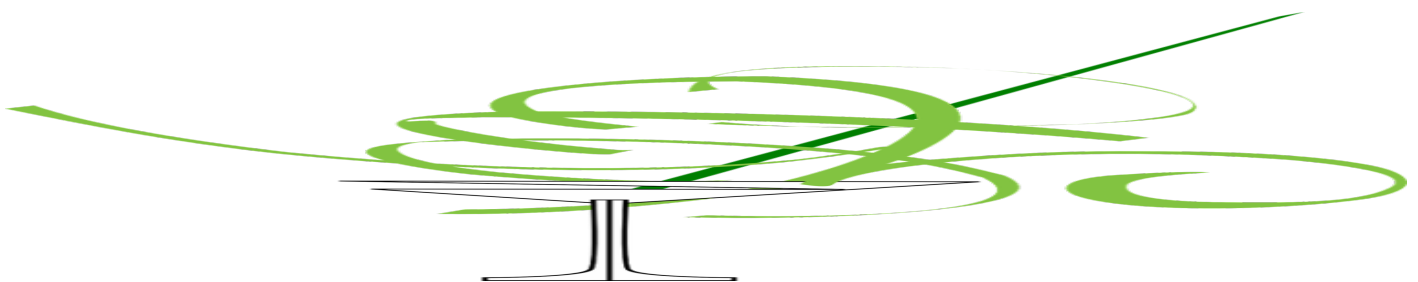
Tagliare a metà per il lungo il lime e poi ancora in quattro parti, adagiare gli spicchi sul fondo del bicchiere e ricoprirli con lo zucchero di canna e le foglie di menta.

Utilizzando il manico di un coltello o di un mattarello (se non avete a disposizione un pestello) schiacciare il tutto fino a quando non uscirà il succo dei lime e sarà ben amalgamato allo zucchero.

Versare 4 cl di rum chiaro e 2 cl di frutto della passione e colmare il bicchiere di ghiaccio intero a cubetti. Schiacciare (a mano o con l'ausilio di uno schiacciapatate) la fetta d'anguria per estrarne il succo (circa 7/8 cl) ed aggiungerlo agli altri ingredienti.

Aggiungere le more e i lamponi, mescolare e servire.

Consigli da barman



Si può decidere di preparare il cocktail direttamente in una caraffa per servire

contemporaneamente più persone. In questo caso spremere i lime invece di pestarli e preparare tutti gli ingredienti direttamente nella brocca mantenendo sempre le stesse proporzioni per le quantità.

Per rendere il vostro cocktail ancora più coreografico svuotate completamente l'anguria dalla polpa e preparate il drink direttamente in questo contenitore improvvisato. Non buttate la polpa in eccesso, vi servirà per altri gustosi drink estivi!

Data di creazione

18/05/2017

Autore

redazione