



Caipiroska ai frutti di bosco



La **caipiroska** (derivato della caipirinha) è un cocktail tipicamente brasiliانو, a base di vodka (anziché cachaça come la caipirinha), lime, zucchero di canna (bianco) e ghiaccio. In Brasile è servita nella maggior parte dei ristoranti ed è considerata una bevanda caratteristica del paese.

Il suo nome deriva dal diminutivo della parola brasiliانا *caipira*, che viene usato per designare gli abitanti delle zone rurali e remote dello stato.

Qui proponiamo la versione con frutti di bosco.

Ingredienti per 4 persone

500 g	Acqua
200 ml	Vodka
150 g	Frutti di bosco freschi
n° 4	Filtri Lipton Pyramid Forest Fruit
n° 4	Cucchiaini di zucchero di canna
n° 2	Lime tagliati a spicchi
q.b.	Ghiaccio tritato

Preparazione

1. Portare ad ebollizione l'acqua e lasciare in infusione i filtri di Lipton Pyramid Forest Fruit per 10 minuti.
2. Togliere le bustine e lasciar raffreddare bene in frigo.
3. Versare in ogni bicchiere 1 cucchiaino di zucchero e il lime a pezzi e pestare per qualche minuto.
4. Riempire il bicchiere di ghiaccio per 2/3, quindi aggiungere la Vodka e l'infuso freddo di Lipton Pyramid Forest Fruit.
5. Servire con una cannuccia e frutti di bosco freschi.