



Grasshopper cocktail



*"Il **Grasshopper** è un **cocktail** dalla consistenza cremosa e vellutata e dal colore verde chiaro, simile a quello della cavaletta: in inglese "grasshopper". Si tratta di un **cocktail after dinner** riconosciuto ufficialmente dall'**IBA** dal 1961. L'origine del cocktail è incerta: secondo alcuni è stato inventato da **Philibert Guichet Jr**, proprietario del **Tujague's bar** di **New Orleans** negli Stati Uniti; secondo altri è nato invece a **Londra**, grazie al barman del **Cytirion**, dopo che notò il passaggio di una cavalletta nel parco di Piccadilly Circus. Negli anni '50 e '60 diventa un cult tra i drink dell'epoca: oggi potrebbe sembrare desueto ma resta un cocktail molto gradevole e dal sapore unico, sicuramente da provare per chi ama le creme e i sapori delicati". Ecco le dosi e come prepararlo.*

Ingredienti per 4 persone

80 ml	Crema di menta verde
80 ml	Crema di cacao bianca
80 ml	Panna liquida fresca

Preparazione

1. Versare la crema di menta, la crema di cacao bianca e la panna fresca in uno shaker con il ghiaccio, chiudere e agitare con vigore per almeno 15 secondi.
2. Versare nella coppetta ghiacciata e decorare con scaglie di cioccolato o con una fogliolina di menta.
3. Il vostro Grasshopper è pronto per essere servito.

Consigli

- a. Anche se per la preparazione del Grasshopper cocktail si utilizza la stessa dose per tutti e 3 gli ingredienti, è possibile regolare la quantità in base ai gusti personali: aggiungere più crema di cacao se si preferisce un sapore più dolce, oppure aumentare la dose della crema di menta se si vuole ottenere un gusto più fresco.
- b. Servire il Grasshopper in una coppetta da cocktail ben fredda: raffreddarla nel freezer prima di utilizzarla.
- c. Una variante di questo cocktail è il **vodka Grasshopper**: per realizzarlo vi basterà sostituire la panna con la vodka, utilizzando le stesse quantità.