

Caipirinya

El Brasil

Lucyanna Ribeiro Leite

Ingredients

Aiguardent de canya de sucre (tafia)

½ llimona

2 cullerades de sucre

glaçons

Preparació

Talleu la llimona en vuit trossos. Poseu-los amb dues o tres cullerades soperes de sucre en un got. Aixafeu-ho amb una mà de morter per alliberar el suc de la llimona. Afegiu-hi gel (en glaçons, no granissat ja que el gel picat es desfà molt ràpid i espatlla la beguda).

Per últim, poseu-hi aiguardent al vostre gust. Serviu-ho preferentment en gots baixos i amples, amb alguna canyeta per poder-ho remenar.

Informacions culturals

És una de les begudes brasileres més conegudes internacionalment. Està feta amb aiguardent de canya de sucre, llimona, sucre i gel. Al Brasil, se serveix a la majoria de bars i restaurants.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat