

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

Moscow Mule



ANNO
1941



BICCHIERE
Highball



BASE PRIMARIA
Vodka



PREPARATO
DA

Gruppo
Serale Prof.
M. Buffo

La Russia c'entra poco con la storia del Moscow Mule se non per l'utilizzo della vodka: il cocktail è nato nel 1941 a New York, in un bar. Un giorno, tra i clienti, capita John G. Martin, distributore della vodka Smirnoff che non riesce ad essere apprezzata negli Stati Uniti. Dall'altra parte del tavolino, c'è Jack Morgan, il proprietario di un locale di Hollywood, che sta provando a lanciare il suo Ginger Beer, un drink a base di zenzero. I due hanno l'idea di combinare i due ingredienti aggiungendo un po' di lime per creare un long drink unico. Il nome "Moscow Mule" pare derivi da un'imprenditrice, seduta in quel locale, che doveva smaltire uno stock di tazze mug con su stampato un asinello ed è, probabilmente, la prima tazza in cui fu bevuto questo cocktail. Le ragioni della tazza di rame potrebbero essere molto diverse: il rame si raffredda velocemente perché è un ottimo conduttore e, in secondo luogo, l'interazione con il lime conferirebbe quel gusto particolare e unico che ha il Moscow Mule.

Durante gli anni della guerra, il cocktail non viene più richiesto a causa del suo nome ma, negli ultimi anni, è tornata prepotentemente di moda.

Ingredienti

VODKA 4,5 cl
GINGER BEER 12 cl
LIME succo, 0,5 cl + 1 fetta

Preparazione

- Riempire di ghiaccio un tumbler alto o la famosa tazza di rame;
- aggiungere la vodka, la ginger beer e il succo di lime;
- decorate con una fettina di lime o in alternativa, limone. Se si preferisce è possibile aggiungere una fetta di cetriolo o dello zenzero fresco.

Informazioni Nutrizionali