



MOJITO ANALCOLICO CON MENTA, SODA E CETRIOLO

Categoria: Aperitivi **Tempo di preparazione:** 15 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 1 mazzetto di menta
- 4 cucchiaini di zucchero di canna + 1 per spolverare
- 3 lime, pelati
- 2 cetrioli grandi, pelati
- Un pizzico di sale
- 12 cubetti di ghiaccio
- 2 bottiglie da 25 ml di acqua gassata

Una bevanda rinfrescante, analcolica e dal sapore tutto vegano. Perfetta se si desidera un cocktail rivitalizzante ma senza alcol.

Difficoltà: **facile**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **15 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Mettete in un mortaio la menta, i 4 cucchiaini di zucchero di canna, 1 lime sbucciato e tagliato a cubetti e 1 cetriolo sbucciato a fettine con un pizzico di sale.

Con il pestello schiacciate bene tutti gli ingredienti.

Filtrate con un passino a maglia stretta e mettete il tutto in uno shaker con i 12 cubetti di ghiaccio e la soda.

Agitate e servite nei singoli bicchieri che avrete avuto cura di ghiacciare preventivamente.

Sbucciate il secondo cetriolo e con un pela carote e componete dei nastri.

Tagliate a fettine i restanti due lime.

Servite nei bicchieri ghiacciati decorando con i nastri di cetriolo e le fettine di lime.

Spolverate con 1 cucchiaino di zucchero di canna. Enjoy!

