

Margarita cocktail

Il Margarita è uno dei miei cocktail preferiti in assoluto. Riassaporarlo oggi mi fa tornare con la mente in quei locali strepitosi, agli ultimi piani di grattacieli Newyorkesi dove con le mani si sfioravano quasi le nuvole. Il Margarita cocktail (di origine messicana) viene preparato shakerando del ghiaccio con tequila bianca, triple sec (tipo cointreau) e succo di lime. Questo è anche il cocktail preferito della mia amica Silvia del blog [Wonka Bakery](#) (lei ora vive e lavora a New York, sbirciate nel suo blog, ne vale davvero la pena). Questa ricetta è dedicata a lei, così lontana fisicamente ma sempre presente nella mia quotidianità.

Con la ricetta del cocktail Margarita ritorno finalmente operativo sul mio canale youtube [FancyFactory](#) che spero di arricchire presto con tante nuove idee.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Dosi per: 1 cocktail

Ingredienti

50 ml di Tequila bianca

25 ml di Cointreau

succo di 1 lime

ghiaccio q.b.

sale q.b.

1. Per prima cosa poniamo i bicchieri in freezer.
2. Iniziamo a comporre il cocktail versando 50ml di tequila

bianca nello shaker.

3. Aggiungiamo 25ml di triple sec (tipo cointreau).
4. Aggiungiamo poi il succo di un lime e abbondante ghiaccio.
5. Chiudiamo lo shaker con un colpo secco e shakeriamo energicamente per un minuto circa.
6. Prendiamo i bicchieri (ormai freddi) e aggiungiamo del sale su metà bordo. Aggiungiamo ghiaccio fino a colmare il bicchiere.
7. Apriamo lo shaker e usando lo strainer versiamo il cocktail nel bicchiere.
8. Aggiungiamo una fettina di lime per decorazione e il margarita è pronto per essere gustato, magari accompagnato da tortillas e salsa messicana.

Consigli: Dato che l'ingrediente principale del Margarita è proprio la Tequila (50% del cocktail) vi consiglio di sceglierne una di alta qualità e ovviamente estratta al 100% da agave.

Consigli per gli acquisti: I prodotti utilizzati per preparare questa ricetta (shaker, strainer, jigger) sono stati acquistabili ad un prezzo speciale su [Livingo.it](https://www.livingo.it).

Bicchieri della linea "Hybrid" by [Seletti](https://www.seletti.com)







