

Rubriche > Gli annunci

RUBRICA

Il Dispari PROFESSIONISTI
 DILA APS
 a cura di
 Bruno Mancini

D'A
 ISCHIA
 L
 RTE
 AFA



Natalia Costa & Lucio Filisdeo - Arte culinaria

BRASILE IN CUCINA: CAIPIRINHA



- 1/2 lime
- 1 cucchiaino di zucchero grezzo di canna
- cachaca (o vodka)
- ghiaccio in cubetti

Mette in un bicchiere il mezzo lime (o un po' di più, dipende da quanto è forte) spezzettato, poi unite lo zucchero e pestate accuratamente il tutto con un pestello di legno. Riempite il bicchiere di ghiaccio tritato e poi aggiungete a filo la cachaca. Mescolate e servite.

Legenda valida per tutte le ricette

- Gli ingredienti delle ricette sono sempre per 4-6 persone.
- Con cucchiaino si intende quello da minestra.
- Il cucchiaino è quello da tè.

- La tazza è quella a tè.
- La tazzina è quella da caffè.
- Le temperature di cottura sono espresse in gradi centigradi.
- Gli ingredienti: verdure, frutta, carne e pesce sono sempre già mondati, se non diversamente precisato.
- Se la preparazione prevede l'utilizzo di scorza di arancia, limone ecc. scegliete sempre agrumi non trattati.
- Con olio si intende olio extravergine di oliva leggero, salvo indicazioni diverse.
- L'aceto è sempre aceto di vino rosso, se bianco o a base di altri ingredienti viene specificato.
- Con pepe si intende sempre il pepe nero, se di altro tipo viene specificato.
- Con zucchero si intende il prodotto semolato, se grezzo, di canna o altro viene specificato.

FARMACIE

REPERIBILITA' FARMACIE
 Ischia Ponte
 081991237

Barano Piedimonte
 081906516 - 347 653 56 08

Forio Monterone
 0815071489

