

◆ FICHA DO DRINK ◆

Caipirinha de Rúcula

CACHAÇA

Fortes · ~15-25%



Sobre o drink

Surpreendente e exótica, esta caipirinha foge do comum ao trazer notas herbáceas profundas. O toque sutil do molho de pimenta desperta o paladar, enquanto o frescor da rúcula cria uma complexidade única. Uma escolha arrojada e deliciosa, perfeita para aproveitar os dias ensolarados de primavera.

Modo de preparo

- 1 Coloque as folhas de rúcula, o suco de limão, o molho de pimenta, o xarope e a cachaca na coqueteleira
- 2 Esmague tudo muito bem com um macerador para extrair o sabor das folhas
- 3 Encha a coqueteleira com gelo, feche e bata vigorosamente
- 4 Faça uma dupla coagem para reter os pedacinhos da folha e sirva em um copo com bastante gelo
- 5 Decore com uma folha de rúcula grande encostada na lateral do vidro e uma fatia de limão-taiti

Lista de compras

☐ Rúcula	11 folhas
☐ Suco de limão	25 ml
☐ Molho de Pimenta	0,5 colher de chá
☐ Xarope simples	25 ml
☐ Cachaça	60 ml
☐ Limão-taiti (opcional)	1 fatia



Aponte a câmera e veja a receita com o vídeo do preparo
ou toque no QR code