

Un piccolo aperitivo brasiliano!

Di Laura Orlandi – www.ourlifeinbh.com

Ciao amiche di Auto&Donna,

per questo sabato ho pensato di darvi due ricettine tipiche per organizzare **un piccolo aperitivo brasiliano!**

Si tratta quindi di uno **stuzzichino** (Frango a passarinho) e di **due cocktail da servire insieme** (la Batida de Coco e l'intramontabile Caipirinha). Vi piace come idea? Vediamo gli ingredienti e le ricette:



Frango a passarinho (Pollo fritto)

“Frango a passarinho” vuol dire “**pollo uccellino**”, perché il pollo viene tagliato a piccoli pezzi. In Brasile si mangia solitamente, o abbinato a riso e fagioli, o appunto come “tiragosto” e cioè aperitivo/stuzzichino. Deve essere ben condito, croccante e molto asciutto.

Ingredienti

- 1 pollo medio eviscerato
- 4 cucchiaini di succo di limone
- 4 spicchi d'aglio
- Sale
- Pepe
- olio di mais per friggere
- prezzemolo tritato per guarnire, a piacere

Pulire il pollo lasciando la pelle e tagliare a piccoli pezzi con una mannaia. La coscia, per esempio, deve essere tagliata in 2 o 3 pezzi. Sbucciare e tagliare l'aglio a fettine. Condire il pollo con il limone, l'aglio, sale, pepe e lasciar

marinare per almeno 1 ora. A piacere si possono aggiungere altre spezie. Eliminare l'aglio, asciugare per evitare gli schizzi e friggere, un po' alla volta, in abbondante olio di mais ben caldo, finché non è dorato e croccante. Far asciugare su carta assorbente e servire caldo, a piacere su un letto di lattuga. Si può cospargere di prezzemolo tritato.



Batida de coco

La **“batida de coco”** è uno dei rinomati aperitivi a base di **“pinga”** (o cachaça) e **latte concentrato zuccherato**. Può essere preparata in anticipo e si conserva a lungo preferibilmente in frigorifero. Viene servita con ghiaccio come aperitivo o pura, come digestivo. Volendo il latte di cocco si può sostituire con della frutta (per es delle fragole) e si ottiene una **batida de fruta** (con le fragole per es diventerebbe una **“Batida de Morango”**)

Ingredienti

- 200 ml di latte di cocco
- 300 ml di latte concentrato zuccherato (1 lattina)
- 300 ml di cachaça o vodka

Frullare gli ingredienti, imbottigliare e conservare in frigorifero. Prima di servire agitare la bottiglia. Servire in bicchieri bassi con ghiaccio tritato come aperitivo e in piccoli calici come digestivo.



Caipirinha

Caipirinha è il diminutivo di **“caipira”**, parola che designa **colui che abita in campagna**. La **“caipirinha”** è stata ufficialmente riconosciuta in Brasile con un decreto che definisce che: **“La bevanda...con gradazione alcolica compresa tra quindici e trentasei per cento in volume,... elaborata con “cachaça”, lime e zucchero, potrà essere denominata**

“caipirinha” ed è una bevanda tipica brasiliana”. La caipirinha preparata con vodka in Brasile viene chiamata “**caipivodka**”, mentre esiste anche la “**caipisakè**”, tipica dei ristoranti giapponesi e con il Sakè come base alcolica.

Ingredienti

- 1 lime
- 1 o 2 cucchiari di zucchero
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di cachaça o vodka
- ghiaccio tritato

Lavare e tagliare il limone a piccoli pezzi. Pestare il limone con lo zucchero in un bicchiere grande e aggiungere la cachaça o la vodka e il ghiaccio. Coprire con un altro bicchiere, agitare e versare in un bicchiere largo e basso, con il limone e il ghiaccio. Servire subito.

Buon we e...buon aperitivo brasileiro!!

Laura