

# MOJITO EXPERT

By Andrea Mainardi



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4 persone

- PER I MOJITO - 7 - 8 foglie di menta - 1 lime - 100 g di zucchero di canna - 50 ml rum bianco - sciroppo di menta q.b. - acqua gasata q.b. - ghiaccio q.b. - PER LA DECORAZIONE - 50 g filetto di salmone crudo - salsa di soia q.b.

---

1. Versare il ghiaccio nel boccale del COOK EXPERT, richiudere e selezionare il "PROGRAMMA GHIACCIO TRITATO" e avviare con il tasto "AUTO". Al primo segnale di avviso, aprire il coperchio e aggiungere lo zucchero di canna e un lime tagliato a pezzetti. Richiudere e far ripartire; nel mentre andranno aggiunte le foglie di menta attraverso il tappo.

2. Al termine del processo aprire il coperchio e trasferire il composto nei bicchieri. Aggiungere un goccio di sciroppo di menta, di rum bianco e acqua gasata a piacere. Mescolare e servire con uno stuzzichino di salmone crudo irrorato con qualche goccia di salsa di soia. Decorare con qualche ciuffo di menta.

Cook Expert ■

© Andrea Mainardi

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

