

Título da receita (recipe title): Caipirinha com limão siciliano

Categoria (category): Coquetéis e bebidas

Serve (guests): 2 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Dificuldade baixa

Dificuldade (difficulty): Não informado

Características adicionais: Custo médio, Popular na Primavera-Verão, No frio, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 100 mililitros de Cachaça, 2 unidades de limão siciliano, 4 colheres de sopa de açúcar, gelo picado

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A caipirinha tradicional brasileira é preparada com limão tahiti, conhecido como "lima" em Portugal. Porém é possível preparar caipirinha com limão siciliano (o limão amarelo), ainda que este tenha menos suco que o tahiti e algumas pessoas considerem o gosto mais ácido. Confira abaixo a receita passo a passo que disponibilizamos aqui no TudoReceitas.com e experimente!, Para fazer esta receita de caipirinha com limão amarelo comece por lavar os limões e cortar em quadro. Retire o filamento branco, para que a bebida não fique com um gosto azedo., Dica: Alguns limões sicilianos têm casca grossa e pouco suco. Se for o caso dos que está usando, adicione outro à receita, aproveite apenas a polpa e as raspas da casca deles., Corte agora os limões em metade e distribua por dois copos, junto com o açúcar. Amasse com um socador, até que fiquem bem esmagados., Dica: Se preferir, adicione mais açúcar, Finalize esta caipirinha com limão siciliano com o gelo e a Cachaça e sirva em seguida, bem geladinha. Diga-nos o que achou e divirta-se!