

CAPIRINHA DE BOTEQUIM

INGREDIENTES

Use pinga boa, ou vodka boa, ou rum bom daquelas mais caras, acima de 15 ou 20 reais o litro ou garrafa. Tem mais caras mais vai do bolso dono da festa.

Limão verde ou limão caipira rosado muito frescos

Açúcar cristal

Gelo

Água gelada, preferência de poço ou mineral

MODO DE PREPARO

CAPIRA DE LIMÕES VERDES DE FEIRA:

Caipira de limões verdes de feira:Então, como a maioria usa limões verdes de feira, lave e não descasque o limão, corte o limão em gomos coloque num copo grande ou num pilão de caipira o suficiente para dar um terço ou mais do vasilhame, cubra levemente com açúcar, não exagere e macere tudo com um soquete de caipira. Logo após complete com mais um terço de bebida alcoólica, pinga, vodka, rum, e adicione um terço de água bem gelada. Com um garfo ou pegador de gelo jogue fora o bagaço do limão. Complete o que abaixou com gelo.

Mexa tudo e pronto. Se tiver na mão coloque uma folhinha de hortelã. Se não toma assim mesmo.

É assim porque a casca do limão já deixou seu perfume na bebida e depois vai amargar.

CAPIRA DE LIMÃO CAPIRA OU ROSINHA:

Caipira de limão caipira ou rosinha:Esse, creio eu que é mais gostoso. Usa-se só o suco num desses espremedores ou espremido na mão em uma peneira sobre o copo . Coloque 1/3 do vasilhame de suco de limão. 1/5 de açúcar crista, adicione mais 1/3 do vasilhame de bebida alcoólica boa, complete com água gelada e gelo. O açúcar é a gosto de cada um.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54904-capirinha-de-botequim.html>