

CORREIO INDICA

Mariana Reginato

Confira as receitas

Caipi Brasil



FOTOS: THE BAR/ DIVULGAÇÃO

- 50ml de Smirnoff
- 1/2 limão-taiti cortado em cubos com casca
- 1/2 limão-siciliano cortado em cubos com casca
- 1 colher (sobremesa) de açúcar

Preparo

Em um copo alto, coloque as frutas, o açúcar e macere. Complete com gelo moído e em cubos e acrescente Smirnoff vodka. Decore com uma rodela de cada limão para ficar verde e amarelo e saboreie seu drink!

Caipi Haiti



- 50ml de Smirnoff
- 1 colher grande de manga cortada em cubos
- 1/2 limão taiti
- 1 pitada de pimenta Jamaica em pó

Preparo:

Em um copo alto, coloque todos os ingredientes menos a pimenta, macere. Complete com gelo moído. Mexa para homogeneizar. Decore com um pedaço de manga, fatias de limão e salpique a pimenta.

Drinks

para cada país

A Smirnoff, uma das vodkas mais famosas do mundo, lançou 48 receitas de caipiroskas para cada seleção da Copa do Mundo

Para celebrar os dias de jogo, a Smirnoff lançou 48 opções de caipiroskas para incluir a vodka na torcida do mundo todo. Até com opções sem álcool, a marca compartilhou receitas criativas e diferenciadas e o Correio selecionou as quatro opções dos países que fazem parte do grupo do Brasil no Mundial.

A receita da Caipi Brasil é descrita pela marca como refrescante e vibrante, com acidez do limão-taiti e o perfume do limão siciliano. O primeiro adversário do Brasil, o

Marrocos, ganhou um drink sem álcool, merecido após o empate com o único penta do mundo. O drink é floral, com água de rosas no preparo e chá de hortelã.

O Haiti, que enfrenta o Brasil hoje, foi homenageado com um drink que envolve pimenta e manga, com preparo que deixa a caipiroska textura quase cremosa. E a Escócia, última adversária do Brasil, tem caipiroska que reúne a acidez vibrante das frutas vermelhas com vodka e whisky.

Caipiroff Marrocos (mocktail)



- 10ml de água de rosas
- 100ml de chá de hortelã
- 25ml de xarope de mel
- 1/2 limão taiti
- 1/2 limão siciliano

Preparo:

Em um copo alto, coloque todos os ingredientes e macere. Complete com gelo moído. Mexa para homogeneizar. Decore com flores comestíveis.

Caipi Escócia



- 30ml de Smirnoff
- 20ml de whisky
- 8 framboesas
- 1 colher de açúcar
- 1/2 limão siciliano

Preparo:

Em um copo alto, coloque todos os ingredientes e macere. Complete com gelo moído. Mexa para homogeneizar. Decore com framboesas e fatias de limão.