

Drink Week, twist on... Blueberry Mojito di Guerrilla Mixology

20230711090521drinkhead-314d208e

Fra i cocktail più conosciuti e celebrati al mondo, il **Mojito** non poteva non avere una giornata dedicata, al pari di tutti i cocktail più blasonati. E questa giornata non poteva che essere in piena estate, come si addice a un drink fresco e dissetante.

Si celebra infatti l'11 luglio il **Mojito Day**, e nell'occasione Drink Week ha selezionato tre ricette di twist in grado di rendere ancora più piacevole questo classicissimo della mixology dalle origini cubane.

Iniziamo dal **Blueberry Mojito di [Guerrilla Mixology](#)**.

La ricetta del Blueberry Mojito di Guerrilla Mixology

Tecnica:

Muddle

Bicchiere:

Highball o simile

Ingredienti:

60 ml rum

20 g mirtilli

30 ml succo di lime fresco

2 bar spoon zucchero di canna

10-12 foglie di menta

Soda

15 ml blue curacao

Garnish:

Foglie di menta e mirtilli

Preparazione:

Pestare i mirtilli, aggiungere la menta e pestarla delicatamente per rilasciare gli oli essenziali; aggiungere rum, succo di lime, blue curacao e zucchero di canna insieme con un po' di ghiaccio tritato. Mescolare e riempire con ghiaccio tritato. Completare con un top di soda e guarnire con menta e mirtilli.

[Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week](#)