

Come preparare il popolare Moscow Mule

Pubblicato: Martedì 28 Gennaio 2025



Il **Moscow Mule** è un cocktail molto noto e amato, caratterizzato dal sapore intenso e vibrante dato dalla sapiente unione di zenzero e lime.

Il nome può trarre in inganno e far credere che le sue origini siano da ricercarsi a Mosca; in realtà, pare sia nato a **New York**, intorno agli **anni Quaranta** del XX secolo. Secondo quanto si racconta, due amici, nonché imprenditori statunitensi, si incontrarono in un pub e, chiacchierando, decisero di provare a unire le bevande da loro prodotte – **la vodka e la ginger beer** – per dare vita a un nuovo cocktail che consentisse loro di aumentare le vendite.

L'esperimento, naturalmente, riuscì e diede vita a uno dei **long drink** più noti e amati di sempre, piuttosto semplice da preparare anche a casa per allietare le serate in compagnia di amici e parenti.

Di seguito andremo a scoprire gli **ingredienti del Moscow Mule**, le sue caratteristiche principali e il procedimento da seguire per prepararlo.

Ingredienti Moscow Mule

Il Moscow Mule richiede pochi ingredienti, da scegliere, naturalmente, tra i migliori presenti sul mercato al fine di ottenere un drink dal gusto unico e sorprendente. L'ingrediente principale è la **vodka**; per dare vita a un cocktail dal sapore perfettamente equilibrato è consigliabile optare per una Vodka di **livello premium come Absolut Vodka**, dal sapore tradizionale.

Il distillato deve essere mescolato con altri due importantissimi ingredienti: la **ginger beer** e il **succo di lime**. Mentre la prima, con il suo gusto brioso, dona un tocco piccante al cocktail, il secondo contribuisce ad armonizzare i sapori e aggiunge una sferzata di freschezza.

Per finire, tra gli ingredienti per fare il Moscow Mule è necessario includere il **ghiaccio** e una **fetta di lime** da utilizzare come guarnizione. Per completare l'opera è infine possibile aggiungere della **menta fresca**.

Se si desidera dare vita a un cocktail più dolce e intenso, con una gradazione alcolica inferiore, è possibile sostituire la ginger beer con la **ginger ale**.

Caratteristiche del cocktail

Gli ingredienti del Moscow Mule presentano sapori che si fondono tra loro in modo sublime, esaltandosi a vicenda e contribuendo a donare al drink un carattere unico. Il sapore che ne risulta appare **fresco e speziato**, ma anche **brioso ed elegante**.

Rispetto ad altri drink a base di vodka, può essere considerato “leggero” in quanto presenta un **tenore alcolico non particolarmente alto** e un sapore alleggerito e vivacizzato dal lime e dallo zenzero.

La preparazione del Moscow Mule

Sebbene la ricetta tradizionale preveda che il cocktail venga preparato in una **tazza di rame**, è possibile utilizzare un semplice bicchiere nel quale andare ad aggiungere tutti gli ingredienti del Moscow Mule originale.

Tanto per cominciare, è necessario riempire il boccale o il bicchiere con del **ghiaccio**; fatto questo, procedere con l'aggiunta della **vodka** e del **succo di lime**; per finire, **unire la ginger beer** e **guarnire** con una fetta di lime.

Se si desidera sperimentare un sapore nuovo, è possibile sostituire la vodka classica con quella al lampone per ottenere il **Raspberry Mule** oppure optare per una ginger beer o una **ginger ale senza zucchero**.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it