# Cointreau Fizz, classico ed eclettico

cointreau-fizz-groupage-d849cee8

È il liquore all’arancio più famoso del mondo. Oggi con succo fresco di lime e acqua gassata Cointreau diventa Cointreau Fizz, un cocktail che si candida a diventare un must per l’estate 2013 proposto in tre varianti che esaltano la capacità di questo liquore nato nel 1875 (un anno prima della codificazione della categoria di cocktail fizz) di adattarsi ad ingredienti sempre diversi.

Il Cointreau Fizz Classic è costituito da 5 cl di Cointreau, 2 cl di succo di lime e 10 cl di acqua gassata. Per la variante Strawberry & Mint: % cl di Cointreau, 1,5 cl di succo di lime,  4 o 5 fragole fresche, 3 foglie di menta. In un boston shaker: versare Cointreau, spremere il  lime e aggiungere fragole fresche con foglie di menta. Riempire di ghiaccio. Shakerare fino a che il contenitore di metallo non sarà freddo. Filtrare nel bicchiere con il ghiaccio e riempire con acqua gassata. Guarnire con un rametto di menta.

Il procedimento è lo stesso per le varianti Cucumber & Basil (cetriolo e basilico), con 3 cm di cetriolo fresco e 4 foglie di basilico, Mint Tea, con l’aggiunta alla base di 5 cl di tè nero freddo e tre foglie di menta, e Passion & Chili con 2 frutti della passione spremuti e un pizzico di peperoncino rosso tailandese.

Ma la fantasia non ha limiti.