



Indice:

1. Limonata
2. Limonata all'arancia
3. Limonata alla fragola
4. Limonata di pere
5. Limonata menta e zenzero
6. Limonata brasiliana
7. Limonata ai lamponi
8. Limonata all'ananas
9. Limonata di pesche
10. Limonata di cetrioli
11. Limonata al basilico
12. Limonata al kiwi
13. Limonata alla lavanda
14. Limonata al rosmarino
15. Limonata al melograno
16. Limonata all'anguria
17. Limonata al rabarbaro
18. Limonata alle mele e alle erbe

1. Limonata classica

Ingredienti:

- 350 g di zucchero
- 2 litri di acqua
- 350 ml di succo di limone appena spremuto

Procedimento:

Versa lo zucchero in una piccola casseruola e aggiungi 250 ml di acqua. Mescola a fuoco moderato e porta a ebollizione fino alla dissoluzione dei cristalli.

2. Limonata all'arancia

Ingredienti:

- 3 arance
- 1 limone
- 100 g di zucchero
- 1½ litro d'acqua

Procedimento:

Spremi il succo degli agrumi e taglia lo strato superiore della buccia. Versa lo zucchero in una casseruola e aggiungi acqua. Mescola il succo e porta a ebollizione, poi abbassa la fiamma e cuoci a fuoco lento per altri 5–10 minuti.

3. Limonata alla fragola

Ingredienti:

- 420 g di miele liquido
- 1.700 ml di acqua
- 450 g di fragole
- 350 ml di succo di limone appena spremuto

Procedimento:

Aggiungi 500 ml di acqua al miele e mescola bene. Frulla la miscela di fragole e miele in un frullatore. Aggiungi il succo di limone e l'acqua restante e mescola. Versa la bevanda nei bicchieri con i cubetti di ghiaccio.

4. Limonata di pere

Ingredienti:

- 1 kg di pere
- 100 ml di succo di limone appena spremuto
- 2½ litri di acqua limpida
- vari rametti di menta
- Miele - q.b.
- 1½ litro di acqua minerale

Procedimento:

Sbuccia le pere, tagliale a metà nel senso della lunghezza e togli i semi. Versa metà del succo di limone sulla frutta e versa nella padella. Aggiungi acqua e menta e porta a ebollizione. Abbassa la fiamma e cuoci le pere con il coperchio per circa 40 minuti.

Aggiungi la menta e metti la frutta su un piatto. Lascia raffreddare leggermente il brodo e mescola con il miele. Il liquido dovrebbe essere piuttosto dolce. Lascia raffreddare il brodo e le pere. Frulla la frutta con un frullatore. Uniscila a brodo di pere, acqua minerale e il restante succo di limone.

5. Limonata menta e zenzero

Ingredienti:

- 100 g di zucchero
- 1 litro d'acqua
- 1 pezzo di zenzero, 2–3 cm di altezza
- ½ mazzetto di foglie di menta
- 250 ml di succo di limone appena spremuto
- una manciata di cubetti di ghiaccio

Procedimento:

Versa lo zucchero in una piccola casseruola e aggiungi 120 ml di acqua. Mescola a fuoco moderato e lascia cuocere fino alla dissoluzione dei cristalli. Aggiungi allo sciroppo lo zenzero sbucciato tritato grossolanamente e le foglie di menta, mescola e lascia raffreddare. Passa lo sciroppo attraverso un colino, mescola il liquido con l'acqua restante e il succo di limone. Versa la bevanda nei bicchieri con i cubetti di ghiaccio.

6. Limonata brasiliana con latte condensato

Ingredienti:

- 4 lime
- 200 g di zucchero
- 1.400 ml di acqua
- 6 cucchiaini di latte condensato
- una manciata di cubetti di ghiaccio

Procedimento:

Taglia le estremità dei lime e dividi ogni frutto in otto pezzi. Mescola con un frullatore gli agrumi, lo zucchero e l'acqua. Filtra la massa risultante attraverso un colino. Mescola il liquido con il latte condensato. Poi aggiungi il ghiaccio e frulla nuovamente con un frullatore.

7. Limonata ai lamponi

Ingredienti:

- 340 g di lamponi
- 120 ml di acqua limpida
- 100 g di zucchero
- 150 g di miele
- 240 ml di succo di limone appena spremuto

- 1 litro di acqua minerale

- una manciata di cubetti di ghiaccio

Procedimento:

Frulla i lamponi con un frullatore e passali in un colino. Sciogli lo zucchero e il miele in acqua. Aggiungi la purea di bacche, il succo di limone e l'acqua minerale. Versa la limonata nei bicchieri con i cubetti di ghiaccio.

8. Limonata all'ananas

Ingredienti:

- 1 ananas medio
- 100 ml di succo di limone appena spremuto
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- 1.200 ml di acqua
- una manciata di cubetti di ghiaccio

Procedimento:

Sbuccia l'ananas e taglialo a pezzetti di media grandezza. Mescola l'ananas, il succo di limone e lo zucchero in un frullatore. Diluisci la miscela risultante con acqua e aggiungi il ghiaccio.

9. Limonata di pesche

Ingredienti:

- 5-6 pesche
- scorza finemente grattugiata di tre limoni
- 250 g di zucchero
- 1½ litro d’acqua
- 250 ml di succo di limone appena spremuto
- una manciata di cubetti di ghiaccio

Procedimento:

Taglia le pesche a pezzetti e versale nella padella. Aggiungi la scorza, lo zucchero e 500 ml di acqua. Cuoci a fuoco moderato fino a quando i cristalli di zucchero non si sono sciolti e le pesche non sono morbide. Con un pestello, cuoci i frutti a fuoco lento fino a quando non sono leggermente addensati. Lascia raffreddare il composto e passalo attraverso un colino. Aggiungi altra acqua e succo di limone. Versa la bevanda nei bicchieri con il ghiaccio.

14. Limonata al rosmarino

Ingredienti:

- 2 litri di acqua
- 2-3 rametti di rosmarino fresco
- 100 g di zucchero
- 170 g di miele
- 300 ml di succo di limone appena spremuto
- una manciata di cubetti di ghiaccio

Procedimento:

Porta a ebollizione 500 ml di acqua in una casseruola. Aggiungi il rosmarino, abbassa la fiamma e cuoci a fuoco lento per 10 minuti con il coperchio. Togli il rosmarino e lascia raffreddare il brodo. Sciogli lo zucchero e il miele e lascia raffreddare. Aggiungi il succo di limone e altra acqua. Versa la limonata nei bicchieri con il ghiaccio.

10. Limonata di cetrioli

Ingredienti:

- 1 cetriolo grande
- 280 ml di succo di limone appena spremuto
- 170 g di miele liquido
- 500 ml di acqua limpida
- 800 ml di acqua minerale

Procedimento:

Taglia il cetriolo a pezzetti di media grandezza. Sbattili insieme al succo di limone, al miele e all’acqua in un frullatore. Passa la miscela attraverso un colino e mescola con acqua minerale.

15. Limonata al melograno

Ingredienti:

- 200 g di zucchero
- 1 litro d’acqua
- 300 ml di succo di limone appena spremuto
- 500 ml di succo di melograno
- una manciata di cubetti di ghiaccio

Procedimento:

Versa lo zucchero in una piccola casseruola e aggiungi 250 ml di acqua. Mescola lo sciroppo e cuoci fino a quando i cristalli non si sciolgono. Poi lascia raffreddare. Mescola il succo di limone e melograno con la restante acqua e lo sciroppo. Se la limonata è acida, aggiungi semplicemente lo zucchero a piacere. Versa la bevanda nei bicchieri con il ghiaccio.

11. Limonata al basilico

Ingredienti:

- 1 limone
- 1 mazzetto di basilico viola
- 150 g di zucchero
- 2½ litri di acqua
- una manciata di cubetti di ghiaccio

Procedimento:

Taglia il limone a fette e separa le foglie di basilico dagli steli. Metti le foglie, gli agrumi e lo zucchero in acqua bollente. Porta nuovamente a ebollizione, toglì dal fuoco e lascia in infusione per 15 minuti con il coperchio. Togli il limone e lascia riposare ancora mezz’ora. Filtra la bevanda attraverso un colino, lascia raffreddare e versala insieme al ghiaccio nei bicchieri.

16. Limonata all’anguria

Ingredienti:

- 1 anguria (5 kg)
- 2 lime
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- 500 ml di acqua minerale
- una manciata di cubetti di ghiaccio

Procedimento:

Taglia in quattro l’anguria, toglì la polpa dalla buccia con un coltello e mettila in una ciotola. Spremi il lime e versalo sui pezzi di anguria. Frulla finemente il tutto con un frullatore a immersione. Aggiungi lo zucchero di canna e mescola bene. Poi versa il succo attraverso un colino fine. Prepara i bicchieri con dei cubetti di ghiaccio, riempi con succo e acqua minerale o di rubinetto.

12. Limonata al kiwi

Ingredienti:

- 8 kiwi medi
- un po’ di acqua normale
- 150 g di zucchero
- 180 ml di succo di limone appena spremuto
- 1 litro di acqua minerale

Procedimento:

Sbuccia i kiwi e tagliane due a cubetti. Metti i pezzi negli stampi per ghiaccio, copri con acqua e congela. Frulla i restanti kiwi nel frullatore e passali attraverso un colino. Sciogli lo zucchero nel succo di limone, aggiungi la purea di frutta e l’acqua minerale e mescola. Aggiungi i cubetti di ghiaccio di kiwi alla bevanda.

17. Limonata al rabarbaro

Ingredienti:

- 1 kg di rabarbaro
- 500 g di zucchero, può essere sostituito con edulcorante o stevia
- 3 litri di acqua
- Menta q.b.
- 1 lime
- Cubetti di ghiaccio

Procedimento:

Sciacqua il rabarbaro e taglialo grossolanamente a pezzi. Portalo a ebollizione con lo zucchero in 3 litri d’acqua a piacere e cuoci a fuoco lento per 5 minuti. Togli la pentola dal fuoco e lasciala riposare per altri 30 minuti. Passalo attraverso un colino, servi con menta, lime e cubetti di ghiaccio.

13. Limonata alla lavanda

Ingredienti:

- ½ mazzetto di lavanda fresca o 1-2 cucchiaini essiccati
- 200 g di zucchero
- 1 litro d’acqua
- 350 ml di succo di limone appena spremuto
- una manciata di cubetti di ghiaccio

Procedimento:

Copri la lavanda con lo zucchero e tienila con le mani. Versa 500 ml di acqua bollente e mescola per sciogliere lo zucchero. Copri il contenitore e lascia riposare per 30-40 minuti. Filtra lo sciroppo ottenuto. Aggiungi il succo di limone e altra acqua fredda. Versa la bevanda nei bicchieri con il ghiaccio.

18. Limonata alle mele e alle erbe

Ingredienti:

- Erbe aromatiche a scelta (basilico, menta, melissa, timo limone, ecc.)
- 500 ml di succo di mela
- 1 limone
- Zucchero
- 1 litro di acqua minerale
- Cubetti di ghiaccio

Procedimento:

Lava le erbe aromatiche, stacca le foglie e tritale finemente. Fai bollire il succo di mela e il succo di mezzo limone con lo zucchero fino a quando quest’ultimo non si scioglie. Poi spegni il fuoco, aggiungi le erbe aromatiche e lascia riposare la miscela fino a quando non si è raffreddata. Passala attraverso un colino fine. Versa la miscela di erbe aromatiche e mele nei bicchieri con il ghiaccio.