

ICED GREEN TEA CON ZENZERO, MENTA & LIMONE



CIÒ CHE SERVE PER UN LITRO:

- 1 litro di acqua
- 4 ct di tè verde Gottlieber «Buddha`s Darling»
- 2-3 CC di zucchero
- 3 limoni
- 1 tubero di zenzero
- 1/2 mazzo di menta fresca
- ca. 15 cubetti di ghiaccio

PREPARAZIONE:

Riscaldare 2 dl di acqua (temperatura ideale: 75 gradi Celsius). Aggiungere il tè in un infusore / colino per il tè e lasciar riposare per max. 3 minuti in modo che non diventi amaro. Nel frattempo preparare una caraffa con i cubetti di ghiaccio, dimezzare due limoni e tagliare circa 15 - 20 pezzi di zenzero da 5 mm ciascuno.

Non appena il tè è pronto, mescolare lo zucchero finché non si scioglie. Poi versare il tutto sui cubetti di ghiaccio. Aggiungere i pezzi di zenzero e riempire con 8 dl di acqua fredda. Spremere i limoni a mano direttamente sulla brocca e mescolare bene.

Aggiungere infine la menta fresca (si consiglia la menta marocchina). Dividere l'ultimo limone a fette e aggiungerlo al tè freddo. Servire con una cannuccia colorata.

VARIANTE COCKTAIL PER 2.5 dl:

Mettere 3 cubetti di ghiaccio in un bicchiere o in una coppa in peltro. Aggiungere 1,5 dl di tè freddo, 1 dl di birra allo zenzero (es. Fever-Tree) e riempire con 4 cl di gin (es. Draft Brothers di Winterthur). Servire con una cannuccia colorata.