

BEVANDE

INFUSI – TISANE – FRULLATI

ZENZERELLO AL LIMONE

Liquore digestivo

Ingredienti:

1 litro di alcol 95% alimentare
8 limoni bio (non trattati con additivi)
100 gr zenzero fresco
800 gr zucchero di canna
1350 ml di acqua

Preparazione:

Sbucciare i limoni facendo attenzione a non asportare la parte bianca.

Sbucciare lo zenzero e tagliarlo a piccoli pezzi.

Mettere in infusione lo zenzero e le bucce di limone nell'alcol in un recipiente a chiusura ermetica.

Lasciare a riposo per una settimana.

Terminato il periodo di infusione, sciogliere lo zucchero nell'acqua e portare ad ebollizione.

Lasciare raffreddare bene, agitare l'infuso, filtrarlo con un colino ed unire l'acqua zuccherata fredda.

Mescolare il tutto, mettere in bottiglie, servire freddo di frigorifero.

-

TISANA DELLE TRE SENSAZIONI

Lo zenzero scalda, la menta rinfresca e il cardamomo profuma

Questi tre ingredienti miscelati tra loro ci donano una bevanda gradevole equilibrata e armoniosa

Ingredienti:

6 semi di cardamomo

Una noce di zenzero fresco

Una dozzina di foglie fresche di menta (o una bustina di tisana alla menta)

1 litro di acqua

Preparazione:

Sbucciare lo zenzero e tagliarlo a pezzetti, metterlo nell'acqua e farlo bollire per 2/3 minuti.

Dopodichè spegnere il fuoco, unire la menta, i semi di cardamomo pestati o macinati, coprire e lasciare in infusione per 10 minuti.

Filtrare e servire calda.

Questa bevanda dal gusto gradevole si può bere così com'è, volendola dolcificare si consiglia di usare un miele dal gusto delicato come l'acacia.

