

# TE' FREDDO FATTO IN CASA



Ingredienti tè al limone per 1 litro:

1 litro di acqua

50 grammi di zucchero di canna (io utilizzo quello integrale)

3 bustine di tè nero normale o deteinato

1 limone biologico grande

Ingredienti tè alla pesca per 1 litro:

1 litro di acqua

50 grammi di zucchero di canna (io utilizzo quello integrale)

3 bustine di tè nero normale o deteinato

succo di 1 limone biologico

1 pesca matura biologica

Procedimento per il tè al limone:

Mettere l'acqua in una pentola e accendere il fuoco, con l'aiuto di un pelapatate, ricavare 2/3 strisce di scorza di limone (solo la parte gialla) ed inserirle nell'acqua. Prima

che arrivi a bollore versare lo zucchero.

Quando l'acqua arriva a bollore spengere il fuoco e lasciare in infusione per il tempo indicato sulla confezione, generalmente intorno ai 5 minuti. Passato questo tempo togliere le bustine di tè e far raffreddare completamente.

Quando il tè sarà ormai freddo aggiungere il succo di limone, trasferire il tutto in una bottiglia di vetro, conservare in frigorifero e consumare in un paio di giorni.

Procedimento per il tè alla pesca:

Mettere l'acqua in una pentola e accendere il fuoco. Prima che arrivi a bollore versare lo zucchero.

Quando l'acqua arriva a bollore spengere il fuoco e lasciare in infusione per il tempo indicato sulla confezione, generalmente intorno ai 5 minuti. Passato questo tempo togliere le bustine di tè e far intiepidire. A questo punto lavare bene la pesca, tagliarla in pezzi e lasciarla in infusione nel tè fino a completo raffreddamento.

Quando il tè sarà ormai freddo aggiungere il succo di limone, togliere i pezzi di pesca e trasferire il tutto in una bottiglia di vetro, conservare in frigorifero e consumare in un paio di giorni.

