

ICED WHITE TEA CON CETRIOLO, MIRTILLO & ROSMARINO



CIÒ CHE SERVE PER UN LITRO:

- 1 litro di acqua
- 4 ct di tè bianco Gottlieber «Miraculous Wellbeing»
- 1-2 CC di zucchero
- ca. 10 cm di cetriolo
- ca. 15 mirtilli
- 1-2 CC di sciroppo di fiori di sambuco
- 3-4 rametti di rosmarino
- ca. 15 cubetti di ghiaccio

PREPARAZIONE:

Riscaldare 2 dl di acqua (temperatura ideale: 70 gradi Celsius). Aggiungere il tè in un infusore / colino per il tè e lasciare in infusione per 7 minuti. Nel frattempo preparare una caraffa con i cubetti di ghiaccio e tagliare il cetriolo a fettine.

Non appena il tè è pronto, mescolare lo zucchero finché non si scioglie. Versare il tutto sui cubetti di ghiaccio. Riempire con 8 dl di acqua fredda. Aggiungere lo sciroppo e mescolare bene.

Infine, aggiungere i mirtilli e i rametti di rosmarino fresco al tè freddo. Servire con una cannuccia colorata.

VARIANTE COCKTAIL PER 2.5 dl:

Versare 3 cubetti di ghiaccio in un bicchiere da long drink. Aggiungere 1,5 dl di tè freddo, 1 dl di acqua tonica (ad es. Fever-Tree) e riempire con 4 cl di gin (ad es. Draft Brothers di Winterthur). Servire con una cannuccia colorata.