The freddo alla menta

Portata: Bevande	Tempo:	Numero persone: 7	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 7 persone

- 2 l acqua naturale
- 4?5 bustine di the nero classico in filtri Despar
- 200 gr zucchero semolato Despar
- 2 limoni possibilmente biologici
- q.b. menta fresca in foglie
- q.b. cubetti di ghiaccio per servire

Preparazione

1 - Mettete l’acqua in un pentolino e portatela a bollore. Immergete i 4 filtri di the nell’acqua bollente e coprite con un coperchio.

2 - Premete i due limoni, filtrate il succo e mettetelo in un bicchiere, quindi ritagliate un po’ di scorza (solo lo zest, cioè la parte gialle) che immergerete nell’infuso di the per 5 minuti.

3 - Aggiungete ora all’infuso, lo zucchero ed il succo di limone secondo il vostro gusto ed eliminate la scorza di limone.

4 - Appena la bevanda si sarà intiepidita unite abbondanti foglie di menta fresca.

5 - Fate raffreddare e riponete in una brocca, in frigo per almeno 6 ore.

6 - Servite con cubetti di ghiaccio.

7 - Rinfrescatevi con... DeSPAR!!