

CAFFÉ GHIACCIATO

Ingredienti per 4 persone:

- 180 g di caffè appena macinato
- 90 g di zucchero
- 100 cl acqua bollente
- panna liquida

Versare in un recipiente di terracotta 180 g.
di caffè appena macinato, 90 g.
di zucchero e 1 l.
di acqua bollente.

Mettere il recipiente in una pentola con acqua bollente e far sobbollire il caffè a bagno-maria, a fiamma dolce, per circa 30 minuti.

Togliere dal fuoco, far raffreddare e filtrare attraverso un telo di cotone a trama fitta.

Versarlo in una brocca di vetro e porlo nel reparto più freddo del frigorifero per due ore almeno.

Al momento di servire si versa in ogni bicchiere 1 cucchiaino di panna liquida.