

# *APERITIVI*

*Da servire come aperitivo, da accompagnare a salumi e formaggi, da tenere sul tavolo durante la cena. Insomma, ogni occasione sembra quella giusta per queste raffinate e semplicissime ricette con protagonista il Tè*

## COKTAIL PROFUMO D'ORIENTE



## **PROFUMO D'ORIENTE**

*Un cocktail energico ma raffinato, dove l'esuberanza dello zenzero viene mitigata dalla delicatezza floreale del Tè verde al gelsomino.*

### **INGREDIENTI (dose singola)**

- c.a 60 ml di vodka
- 30 ml di tè verde freddo concentrato aromatizzato al gelsomino
- 15 ml di liquore allo zenzero Domaine De Canton
- un tocco di Lime

## PROCEDIMENTO

1. Riempire uno shaker con 4 o 5 cubetti di ghiaccio. Aggiungere la vodka, il tè verde al gelsomino concentrato, il ginger. Agitare vigorosamente fino a quando la superficie dello shaker è gelida. Versare in un bicchiere da martini, e tagliare un tocco di scorza del lime sulla superficie del cocktail.

### Per il tè verde al gelsomino concentrato

1. 120 ml di acqua
2. 4 cucchiaini di perle di tè verde al gelsomino
3. Riscaldare l'acqua in un pentolino a 70 C°. Attenzione a questa fase perché a temperature maggiori il tè verde risulterà amaro. Magari aiutatevi con un termometro per cibi. Aggiungere il tè al gelsomino, togliere dal fuoco e attendere per 4 minuti. Versare il tè in un piccolo vaso di vetro con un coperchio. Lasciare che il tè si raffreddi un po' prima di chiudere il coperchio e farlo raffreddare definitivamente in un abbattitore o in frigorifero.

## **IL PROTAGONISTA**

### **Tè VERDE AL GELSOMINO**

**Tipologia:** Tè verde ai fiori

**Provenienza:** Cina, Fujian

Tè verde cinese con fiori di gelsomino. Uno speciale equilibrio caratterizza questo pregiato tè. Le sue foglie provenienti da un raccolto fine, e dunque ricco di germogli, sono arrotolate pazientemente a mano per formare piccole palline perfettamente rotonde dal colore argenteo. L'aprirsi delle foglie a contatto con l'acqua tiepida è un regalo per gli occhi e per lo spirito. Un vero tè da meditazione.

### **INFUSIONE EUROPEA**

2/3 g per 150 ml.

Acqua 80° - 7/10 minuti