

In cucina con il tè: Gennaio, un dopocena fra amici



Penstieri e pasticci - 2014

Buon giovedì a tutti

...eccoci qua, anche questo mese con l'appuntamento che molti di voi attendono con curiosità, ovvero la rubrica "In cucina con il tè" curata da me e da Gabriella Lombardi dello [Chà Tea Atelier](#) di Milano.

Gennaio è un mese freddo, per me anche un pò triste...spesso le giornate sono uggiose e grigie, fa freddo e qua al nord è anche molto umido.

Il sole è molto spesso assente e vien buio molto presto...

La voglia di stare in casa a coccolarsi è assolutamente prepotente e legittima, ragion per cui, io e Gabriella, abbiamo pensato questo mese di proporvi delle bevande calde, aromatiche e corroboranti (ovviamente a base di tè), da assaporare in tutta calma dopo cena, magari davanti al tepore di una stufa o al calore di un caminetto acceso, da soli ma meglio se in compagnia di amici!

Bevande molto semplici da realizzare, ma profumate, aromatiche e speziate, pronte ad avvolgerci in un caldo abbraccio mentre le sorseggiamo insieme a chi amiamo o agli amici più cari...

Ora Gabriella ci illustrerà i tè che abbiamo utilizzato per il nostro "after dinner".





Per la prima bevanda leggermente speziata, calda e profumata di mela e cannella, abbiamo deciso di utilizzare l'infuso Apple Pie.

Questo infuso di frutta con pezzi di mele e cannella, dal profumo di torta appena sfornata dalla nonna, contiene anche petali di rosa canina, fiori di ibisco, uva passa e altri aromi.

Come una dolce madeleine di Proust che ci riporta ai pomeriggi della nostra infanzia.

Per la preparazione dell'infuso si consiglia:

2-3 grammi ogni 150 ml di acqua

acqua a 90-95°

5 minuti d'infusione

Invece per la bevanda "ciocco-menta", il tè utilizzato è l'After Eight, un mélange di Rooibos, (l'arbusto sudafricano dalle eccellenti proprietà antiossidanti), dolce e invitante, con pezzi di noci friabili, di cioccolato alle nocciole e

foglie di menta piperita. Al gusto di cioccolato alla menta, profuma proprio come il cioccolatino omonimo, il famoso After Eight, nato come dolce poco impegnativo da servire a fine pasto serale, da qui il nome, per rinfrescare la bocca dopo il caffè o il tè.

Per la preparazione della tisana si consiglia:

2-3 grammi ogni 150 ml di acqua

acqua a 90-95°

5 minuti d'infusione

Ed ora...passiamo alla spiegazione delle ricette.....



Nights of Tyrol

Ingredienti per un bicchiere abbondante:

200 ml circa di acqua naturale

1 bastoncino di cannella, lungo qualche centimetro

1 anice stellato

5 cucchiaini colmi di succo o centrifugato di mela

4 g di infuso di frutta Apple Pie

1 cucchiaino di sciroppo d'acero

Qualche fettina di mela per guarnire

Preparazione:

Preparare l'infuso con l'Apple Pie, la cannella e l'anice stellato e lasciare in infusione circa 6/7 minuti coprendo la tazza in modo da non far raffreddare la bevanda, che deve rimanere bollente.

Filtrare.

Versare in un bicchiere, aggiungere lo sciroppo d'acero, il succo di mela e le fettine, servendolo ben caldo con un bastoncino di cannella a mò di cucchiaino e la bacca di anice stellato, come decorazione.

Se volete sperimentare una variante alcolica, basta aggiungere alla fine un goccio di Rum scuro.

Con questa bevanda partecipo con immenso piacere anche alla raccolta di Martina del Blog [Lamponi e Tulipani](#), [Bollicine](#)





Penstori e pasttoci - 2014



Penstori e pasticci - 2014

Ciocco-menta After Dinner

Ingredienti per un bicchiere abbondante:

90 ml acqua minerale

100 ml latte intero fresco

4 g Herbal tea After Eight

1 cucchiaino scarso di cacao amaro in polvere

mezzo cucchiaino di sciroppo di menta naturale (non quello verde, per intenderci)

panna montata e un pizzico di cacao per guarnire

1 cucchiaino di zucchero di canna

Unire latte e acqua in un piccolo pentolino, accendere il fuoco e appena iniziano a bollire spegnere immediatamente e aggiungere il te, lasciando in infusione per circa 6-7 minuti coperto, in modo da non raffreddare la bevanda.

Filtrare e aggiungere il cucchiaino di cacao e lo zucchero, stemperandolo ben bene, se serve anche con una piccola frusta, in modo da non formare grumi.

Aggiungere lo sciroppo di menta (sempre mescolando), versare in un bicchiere e servire ben caldo con un ciuffo di panna montata e del cacao in polvere.

Io ho preferito non abbondare con lo sciroppo, altrimenti il forte della menta risulta essere assolutamente preponderante, però se a voi all'assaggio sembra poco, potete assolutamente variarne la quantità.



Pensieri e pasticcini - 2014

Che ne dite?

Non sono due idee accattivanti e piacevolmente adatte ad un dopocena nelle sere invernali?

Io penso proprio che li proporrò presto, molto presto...ho in programma qualche serata fra amici e sicuramente faranno la

loro figura, ne sono certa!

Io e Gabriella quindi vi salutiamo, rimandandovi al prossimo appuntamento, fra un mese sempre qua con altre nuove e intriganti ricette a base di tè.

Alla prossima!

Simona