

Tè piccante al limone

circa 4 porzioni



Fino a 10 Min.

**Ingredienti:****Tè:**

4 c. da tè di tè nero
1 bustina di Finesse Scorza di limone
grattugiata Dr. Oetker
5 dl d'acqua (500 ml)
2 di peperoncini rossi
40 g di zenzero fresco

Decorazione:

2 di peperoncini rossi
1 limone
20 g di zenzero fresco
4 - 8 c. da tè di zucchero di canna

1 Tè:

Versare il tè nero e Finesse Scorza di limone in una caraffa. Far bollire l'acqua, versare sul tè nero e lasciar riposare per 3-5 minuti.

Tagliare i peperoncini nel senso della lunghezza, sbucciare lo zenzero, tagliarlo a fettine e mettere il tutto in un'altra caraffa. Versarvi sopra il tè attraverso un apposito filtro e far riposare per altri 3-5 minuti.

2 Decorazione:

Tagliare i peperoncini nel senso della lunghezza, sbucciare lo zenzero e tagliarlo a fettine, tagliare il limone a fettine e distribuire nelle tazze. Versare il tè e servire insieme allo zucchero di canna.

Consiglio

- Il limone e Finesse Scorza di limone si possono sostituire con un'arancia e Finesse Scorza d'arancia.
- Invece del tè nero si può usare infuso di rosa canina, menta piperita o timo.
- Nelle giornate più calde il tè si può dolcificare con zucchero di canna e servire freddo con cubetti di ghiaccio.