

## PREPARARE IL CAFFÈ FREDDO IN 4 MOSSE

Abbiamo già parlato di tutte le validissime **motivazioni che ci spingono a bere più caffè** durante la giornata, ma di questi tempi fa caldo, fa veramente molto caldo. Non diciamo che una tazza di caffè appena uscita da moka o espresso sia poco piacevole, ma è certamente più piacevole se questo caffè lo raffreddiamo. Come fare? Il procedimento per preparare il caffè freddo è assai semplice, ma per renderlo più buono possibile c'è qualche accortezza da seguire. Vediamo come farsi un caffè freddo regola d'arte, e qualche variante per i più golosi.



Le dosi che vi consigliamo sono per 2 persone e quel che vi serve non è molto: bastano circa 3 tazzine di caffè, moka o espresso è indifferente, 2 bei bicchieri capienti (l'ideale sarebbe un bicchiere tipo tumbler, abbastanza grande), zucchero di canna (meglio se liquido, ma se non ne avete potete usarle ciò che avete in casa) e una buona quantità di ghiaccio. Come prima cosa preparate il caffè. Cercate di ottenere un caffè bello forte espresso, con l'aggiunta del ghiaccio andrà certamente diluendosi. Per fare un caffè forte è sufficiente metterne una quantità più abbondante del solito nella caffettiera o nella moka e pressarlo piuttosto bene, sempre senza esagerare onde evitare di bruciarlo.



Una volta che il vostro caffè sarà pronto dolcificatelo bene, ovviamente secondo il vostro gusto, magari utilizzando una tazza grande.

A parte riempite i vostri bicchieri con una buona quantità di ghiaccio e, subito dopo, aggiungete il caffè caldo e dolcificato al ghiaccio, mescolate per bene con un cucchiaino, finché il caffè non sarà omogeneamente freddo, e servite.



Il vostro caffè freddo è pronto e sarà buono gustarlo anche semplicemente così, ci sono però non poche varianti per renderlo più sfizioso:



arricchitelo con panna montata, con una pallina di buon gelato al pistacchio, con una spolverizzata di cannella, con un goccio di liquore (la sambuca è un'ottima idea).