

CAFFÈ D'ORZO

Ingredienti: Orzo, acqua, zucchero.

Procedimento: Procuratevi un buon orzo biologico, mettetelo nel tostacaffè sul fuoco e tostatelo girando la manovella per garantire una tostatura ottimale, che non lasci il seme troppo crudo e neppure bruciacchiato.

In mancanza del tostacaffè, i chicchi si possono mettere in una padella su fiamma viva ma non troppo forte. Fate imbiondire scuotendo continuamente la padella in modo che i chicchi non rimangano mai a contatto continuo con la stessa parte sulla fiamma. Togliete dal fuoco, fate raffreddare, passate col macinacaffè e riponete la polvere in un barattolo di vetro.

All'occorrenza, mettete la polvere nella moka riempiendo il filtro a metà oppure in un infusore da sistemare in acqua bollente. Potete anche versare l'acqua in un contenitore, aggiungere qualche cucchiaino di polvere e filtrare il tutto con della garza in una tazza. Zuccherate.