

ANTIPASTI E SNACK

Espresso tonico all'arancia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



L'**espresso tonico all'arancia** è la bevanda dell'estate che sta conquistando tutti, dai puristi del chicco ai cercatori di novità rinfrescanti. Questo drink unisce l'intensità del caffè appena fatto alla vivacità dell'acqua tonica, arricchendo il tutto con la nota agrumata e profumata dell'arancia.

Per accompagnare questo momento di pausa, potresti preparare delle deliziose [barrette di semi di chia](#) o servire come snack croccante le nostre [bucce di patate croccanti](#). Se ami i sapori freschi, non perderti anche la versione delle [girelle di sfoglia](#) o lasciati tentare dalla dolcezza di questa [torta soffice al caffè](#). Preparare l'espresso tonico all'arancia è semplicissimo e richiede solo pochi

passaggi: il risultato è un cocktail analcolico sofisticato, perfetto per un pomeriggio assolato o per un brunch originale in compagnia.

INGREDIENTI PER L'ESPRESSO TONICO ALL'ARANCIA

CAFFÈ ESPRESSO 4 tazze da caffè

ACQUA TONICA 500 ml

ARANCE biologica - 1

CUBETTI DI GHIACCIO

RAMETTO DI ROSMARINO 4

PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO TONICO ALL'ARANCIA

- 1 Prepara le quattro tazzine di caffè espresso e lasciale intiepidire leggermente, così eviterai di far sciogliere il ghiaccio troppo in fretta. Riempi quattro bicchieri alti fino all'orlo con abbondanti cubetti di ghiaccio.





- 2 Taglia a metà l'arancia: da una metà ricava quattro fette sottili da inserire nei bicchieri, mentre dall'altra spremi il succo rimasto direttamente sul ghiaccio. Versa l'acqua tonica ben fredda in ogni bicchiere, occupando circa tre quarti dello spazio disponibile.



- 3 Versa il caffè espresso molto lentamente, facendolo cadere direttamente sopra un cubetto di ghiaccio: in questo modo otterrai un effetto bicolore a strati davvero pazzesco. Inserisci un rametto di rosmarino in ogni bicchiere per sprigionare una nota balsamica irresistibile e gusta immediatamente il tuo drink.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: il drink è naturalmente privo di glutine; assicurati solo che l'acqua tonica utilizzata sia certificata se hai dubbi sugli aromi aggiunti.

Versione senza lattosio: questa ricetta non prevede l'uso di latte o derivati, risultando perfetta per chi segue una dieta priva di lattosio.

Versione light: utilizza un'acqua tonica "sugar-free" o "zero" per ridurre drasticamente l'apporto calorico senza rinunciare al gusto.

L'idea vegetariana/vegana: questa bevanda è 100% vegetale e adatta a chi segue uno stile di vita vegano.

L'idea WOW: aggiungi un rametto di rosmarino fresco e bruciacchia leggermente la punta con un accendino appena prima di servire: l'aroma balsamico e affumicato renderà il tuo espresso tonico all'arancia un'esperienza sensoriale da grande hotel.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per ottenere l'effetto a strati tipico dei bar più trendy, versa il caffè molto lentamente sopra i cubetti di ghiaccio o aiutati con il dorso di un cucchiaino. In questo modo il caffè resterà in superficie senza mescolarsi subito al tonico.

Lo sfizio in più: usa un caffè di varietà Arabica, che con le sue note naturalmente dolci e fruttate si

sposa divinamente con l'arancia.

L'idea per i bambini: ovviamente i più piccoli non possono bere caffè, ma puoi preparare loro una versione "mima-cocktail" usando succo d'arancia bionda e acqua tonica.

Idea antispreco: non buttare le bucce dell'arancia! Se il frutto è biologico, puoi usarle per aromatizzare lo zucchero o farle essiccare.

CONSERVAZIONE

L'espresso tonico all'arancia va consumato immediatamente. Una volta uniti gli ingredienti, l'anidride carbonica del tonico tende a svanire velocemente e il ghiaccio, sciogliendosi, potrebbe annacquare il sapore del caffè.