

12 Luglio 2021

## Sciropi d'estate: orzata, menta, amarena o limone

Ottimi per preparare bevande, granite e cocktail dal dolce tocco rinfrescante



### COMBATTERE IL CALDO

L'estate è il momento ideale per dedicarsi a **sciropi** freschi e colorati. Preparati in casa secondo tradizione o acquistati già pronti da tenere in frigorifero, gli sciropi d'estate sanno farsi apprezzare in tantissime preparazioni per coronare **pause di relax** e **momenti conviviali**, anche analcolici. Ecco alcune idee per servire alcuni tra i più caratteristici sciropi estivi: a cominciare dall'immane sciropo al limone, per passare a quello intenso al sapore di menta, e giungere al dolce elisir a base di amarene, ma senza dimenticare di includere l'orzata dall'irresistibile gusto vintage.

Lo **sciropo di menta** sa accompagnare l'estate con il suo tocco **rinfrescante e aromatico**. Si può degustare semplicemente diluito con acqua naturale o gassata e l'aggiunta di qualche cubetto di ghiaccio, ottenendo così una bevanda gustosa e dissetante. È ottimo per preparare **granatine o ghiaccioli**, ma anche budini, combinandolo con latte, farina, uova e zucchero. Un grande classico è anche il **latte e menta**, ma questo sciropo è da provare anche per aromatizzare **yogurt bianco**; per dare una nota speciale a un **tè freddo**, o rendere più accattivante una limonata. Tra gli altri abbinamenti, spicca anche quello con lo **sciropo di orzata** a cui si usa aggiungere latte e ghiaccio per ottenere un gustoso cocktail analcolico. L'orzata è una bevanda aromatizzata alla mandorla dalle origini antiche. È possibile prepararla anche senza zucchero ed è un'ottima bevanda anche da gustare a **colazione** o per preparare budini o granite. Lo sciropo di orzata sa rendere speciale anche il caffè, specie se shakerato insieme al ghiaccio. Inoltre, è ingrediente di **cocktail esotici** come il Mai Tai, che lo vede miscelato a rum bianco, rum scuro, succo di lime e orange Curacao.

### Orzata o latte di mandorle? Questo è il problema [1]

Lo **sciropo di limone** è ottimo allungato con acqua e ghiaccio. Da provare anche con l'aggiunta di qualche fogliolina di **basilico**, oppure di **mentuccia**, e perché no? valorizzato da una spighetta di **lavanda**.

Immaneabile base per numerosi cocktail alcolici, lo sciroppo di limone è perfetto per preparare **granite** e aromatizzare un tè freddo. Buono sulla macedonia, è da sperimentare anche nell'**arte dolciaria** dove, di norma, si usa per inumidire il pan di spagna. Nella preparazione di dolci si distingue di certo anche lo **sciroppo di amarena** che risulta ottimo anche per preparare muffin o semifreddi. Oltre a ghiaccioli e granite aromatizzate, lo sciroppo di amarena sa farsi amare anche in aggiunta a **preparazioni alcoliche** come la sangria, o cocktail da re-inventare al gusto di amarena giocando sulle ricette classiche.

---

## Links

[1] <https://territori.coop.it/territori/orzata-o-latte-di-mandorle-questo-%C3%A8-il-problema>