

CAFFÉ ALLA TURCA CON CARDAMOMO

Ingredienti per 1 persona:

- acqua
- polvere di caffè
- 1 pizzico cardamomo

Mettere a bollire l'acqua in un recipiente alto e stretto (loro usano un bricchetto apposito, in rame stagnato di forma tronco-conica, con la parte inferiore più larga).

Nel frattempo, preparare la polvere di caffè, che deve essere macinata fino ad ottenere una polvere finissima, impalpabile (come lo zucchero a velo).

Anche per questo hanno dei macinini appositi, ma da noi con un po' di pazienza ci si può arrangiare con un comune macinacaffé.

Quando l'acqua bolle, versare la polvere di caffè nel bricchetto, togliere dal fuoco, aggiungere il cardamomo e mescolare accuratamente.

Lasciare risposare fino a quando tutta la polvere di caffè non si sarà depositata sul fondo, quindi servire nelle tazzine.