
CAFFÉ FUOCO E FIAMME

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tazzine caffè
- 2 tazzine grappa
- 1 bastoncino cannella (o cannella in polvere)
- 4 chiodi di garofano
- 1 limone (scorza)
- zucchero

Versate il caffè caldo in un tegamino, subito dopo, aggiungete lo zucchero, la grappa, la cannella, i chiodi di garofano e la scorza del limone.

Mescolate bene il tutto a fuoco medio e quando la bevanda sarà ben calda (facendo molta attenzione), avvicinate un fiammifero acceso in modo che prenda fuoco.

Per finire, servite il caffè in tazze calde.