Il profumo del Marocco

CIAO, sono Elies, allievo della scuola media "Vivaldi". La mia mamma è marocchina e cucina tante prelibatezze tipiche della sua terra, ma a me piace tanto soprattutto il tè alla menta, che prepara ogni giorno per me e i miei fratelli. Quello del tè, ormai a casa nostra è un rituale che si ripete e spesso, nel prepararlo, la mamma ci ricorda che in Marocco il tè alla menta non è solo una bevanda, ma un segno di ospitalità, amicizia e tradizione. La mamma è orgogliosa del suo tè ! Anche ai miei amici considerano il tè marocchino alla menta il loro preferito per il suo gusto particolare.

INGREDIENTI per 6 persone:

1 grande manciata di foglie di menta fresca. Prova a cercarla in un'alimentari araba. La menta marocchina ha un sapore diverso dagli altri tipi di menta.

6 cucchiaini di tè verde in foglie

1 litro di acqua calda tra i 70°C e 80°C

da 55 g a 115 g di zucchero di canna

Viene preparato nel Barrad, un piccolo bollitore tipico del posto. Si aspetta il bollire dell'acqua e si aggiunge il tè verde lasciandolo in infusione per 3-4 minuti. Quando i baccelli sono aperti, si aggiungono le foglie di menta e lo zucchero (in base ai propri gusti). Il tè viene offerto in piccoli bicchieri di vetro molto decorati per creare una schiuma che intensifica i sapori. Si effettua un travaso dai bicchieri al Barrad alcune volte per meglio amalgamare il tè.

Sytel Elies