

# CANNAMELA

## Succo di pesca all'anice



### Ingredienti

- 375ml succo di pesca
- 300ml acqua tonica
- 2 cucchiaini semi di anice CANNAMELA
- 1 limone
- Per decorare: fettine di pesca e limone



Porzioni  
4 persone



Portata  
Bevanda



Tempo  
10 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
Nessuna  
cottura



Kcal per  
persona  
76\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** In un mortaio versare i semi di anice CANNAMELA.
- 2** Aggiungere la scorza del limone e pestare con il pestello.
- 3** In una brocca miscelare il succo di pesca con l'acqua tonica.
- 4** Aromatizzare la bevanda con i semi di anice CANNAMELA e la scorza del limone.
- 5** Lasciare riposare in frigo per 60 min, poi filtrare.
- 6** Distribuire il succo nei bicchieri, poi decorare con fettine di pesca e limone.
- 7** Completare con il ghiaccio e servire.