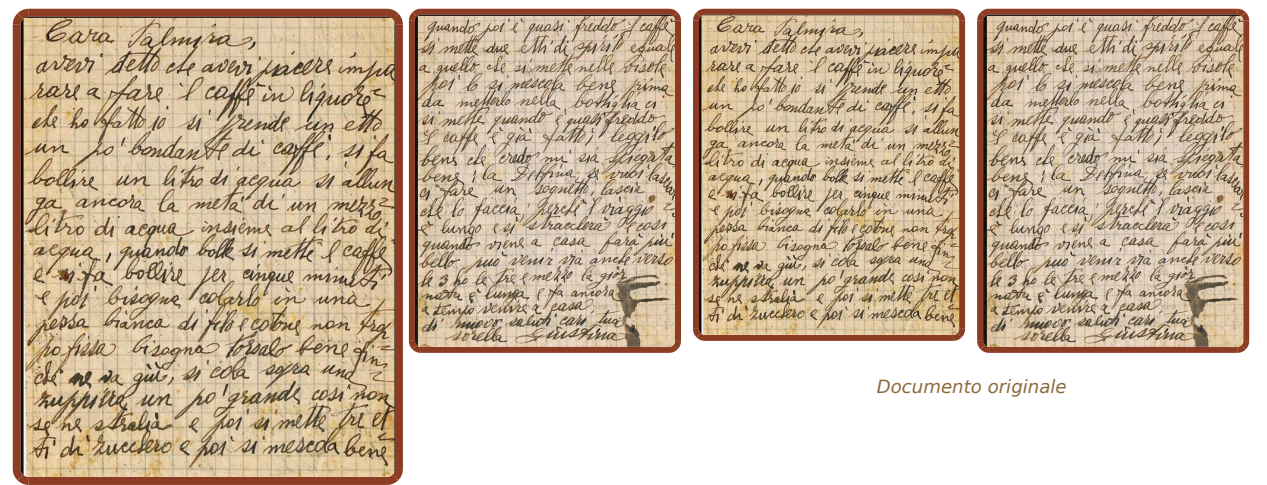


Caffè in liquore



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

La ricetta, così come tramandata

Cara Palmira, avevi detto che avevi piacere imparare a fare il caffè in liquore che ho fatto io: si prende un etto, un po' abbondante di caffè, si fa bollire un litro di acqua, si allunga ancora la metà di un mezzo litro di acqua insieme al litro di acqua, quando bolle si mette il caffè e si fa bollire per cinque minuti, e poi bisogna colarlo in una pezza bianca di filo e cotone non troppo fitta bisogna torsarlo bene finché ne va giù, si cola sopra una zuppiera un po' grande, così non se ne stralia e poi si mette tre etti di zucchero e poi si mescola bene. Quando poi è quasi freddo il caffè, si mette due etti di spirito uguale a quello che si mette nelle visciole. Poi lo si mescola bene prima di metterlo nella bottiglia. Si mette quando è quasi freddo. Il caffè è già fatto. Leggilo bene che credo mi sia spiegata bene.

Note della nonna: Lettera indirizzata a Palmira da sua sorella Giustina. La lettera include un messaggio personale: 'La Delfina se vuoi lasciarci fare un sonnetto, lascia che lo faccia, perché il viaggio è lungo e si straccherà e così quando viene a casa farà più bello. Può venir via anche verso le 3 ho le 3 e mezzo la giornata è lunga e fa ancora a tempo venire a casa. Di nuovo saluti cari tua sorella Giustina.' L'ortografia 'bondante' è resa 'abbondante', 'fissa' è resa come 'fitta', 'torsalo' è resa come 'strizzarlo'.