

Matcha à la carte

Che ne dici di aggiungerne un po' nei tuoi piatti preferiti
e gustarti il sapore del matcha?

Il matcha fa bene alla salute, dona un tocco di colore e si usa in una serie di piatti.
Ecco alcune ricette che possono essere preparate facilmente a casa. Provale tutte.



Toast con burro al matcha

Mescola il matcha con il burro
e spalmalo sul pane.
Puoi spargere un po' di zucchero
sopra a piacere.



Minestra al matcha

Aggiungi un po' di matcha a
piacere alla minestra in polvere
e mescola bene.

Matcha freddo

Versa un po' di acqua calda per
addensare un po' il matcha,
quindi versarlo in un bicchiere e
aggiungi del ghiaccio, infine
mescola delicatamente.
Puoi aggiungere dello sciroppo
o del latte fresco a piacere.



Matcha salato

Prova il tempura con mix di
matcha e sale.
Puoi anche usarlo come spezia
per insaporire vari piatti.



Matcha al latte

Prepara il matcha usando
del latte caldo al posto
dell'acqua.
Aggiungi un po' di
zucchero a piacere.



Pancake al matcha

Aggiungi un po' di matcha a
piacere al preparato in
polvere per pancake e
mescola bene.

Gelato al matcha

Spargi del matcha in polvere
sul gelato alla vaniglia.



Matcha con crema

Prepara il matcha con acqua
calda, versalo in un bicchiere e
aggiungi del gelato alla vaniglia.



*Assicurati di usare un colino da tè per setacciare il matcha. Un frustino da tè è sufficiente per
miscelare il matcha freddo, il matcha con crema e il latte al matcha, ma è possibile usare anche
un frullatore o uno shaker.