Limonata

Limonata

2 limoni
2 tazzine di caffè zucchero polverato
4 bicchieri d'acqua

I limoni si lavano e si filtrano bene .
Poi i limoni lavati si garttugiano nel piatto con coperchio.
Dopo aver grattugiato si tagliano in due e si shiacciano liquidi. Questo liquido si svuota sopra delle sbuccie grattugiate.
Sopra di quelle si mette lo zucchero polverato.
Si mettono nello frigo coperhio chiuso per una notte.
Il giorno dopo sopra dei questi materiali si aggiunge 4 bicchieri d'acqua da bere.
Si aspetta cosi per 1 ora ancora.
Poi la miscelata si miscela bene e si filtra negli bicchieri , si servirsi in freddo.
Limonata dopo aver filtrato si può mettere in una bottiglia e poi si può conservarsi nello frigo per qualche giorni.
Da questi materilai escono circa 5 bicchieri di limonata.

Nota: Momento di servirsi limonata seondo delel stagioni si possono servirsi con le foglie di menta anche.