

# Acqua Di Cumino

Totate leggermente i semi di cumino in un padellino dal fondo di acciaio, finch? prendono colore, tritateli quindi grossolanamente. Nel frattempo portate l'acqua ad ebollizione, aggiungete il cumino, i peperoncini, la menta, il sale e lo zucchero. Coprite e lasciate bollire dolcemente per quindici minuti. Versate quindi il succo di limone e togliete dal fuoco. Fate raffreddare la bevanda e consumatela pasteggiando.

## Ingredienti

2 Cucchiiai Semi Di Cumino  
57 Cl Acqua  
3 Peperoncini Rossi Essiccati  
15 G Foglie Di Menta Fresca Tritata  
1 Cucchiaino Sale  
1 Cucchiaino Zucchero  
1 Cucchiaino Succo Di Limone

## Note

Preparazione: 5 minuti.