



LA VIA DEL TÈ
FIRENZE
DAL 1961

SALE AL MATCHA





Il sale al Matcha è sale di Guerande, raccolto ancora in modo artigianale, ricercato dai gourmet di tutto il mondo, arricchito con Matcha Giapponese. Un prezioso abbinamento che aggiunge un delicato sapore a piatti salati come uova, verdure, pesce, riso, tempura, condimenti per insalate, zuppe, ma anche un tono inedito ai brownies al cioccolato, ai pancakes con lo sciroppo d'acero ed infine ai cocktail.

Matcha Salt, made with Guerande salt, still hand harvested, sought-after by gourmets all around the world, it is enriched with Matcha Japanese tea. A precious finishing that adds a delicate flavor to savory dishes, such as eggs, vegetables, fish, rice, tempura, salad, soups but also an unexpected twist to chocolate brownies, pancakes and cocktails.

Il tè Matcha

Il Matcha è pregiato tè verde giapponese in polvere finissima, ottenuto da piantagioni ombreggiate. Il suo gusto complesso e seducente, vegetale, dolce e leggermente amarognolo rende questo sale unico. Il colore vivace e il sapore delicato donano un sofisticato tocco finale ad un'ampia gamma di piatti.

Matcha is a fine powdered Japanese green tea, grown in shaded tea gardens. The taste is complex, rich, aromatic, and with an alluring sweetness flavor that make this salt unique. The bright green color and the delicate taste gives an elegant touch to a great selection of dishes.

SUGGERIMENTI D'USO | SERVING SUGGESTION



AVOCADO TOAST

Scaldare il pane in forno o sulla piastra, spalmateci sopra della polpa di avocado schiacciata con la forchetta e condita con sale al Matcha, limone e pepe. Completate con un uovo al tegamino o sodo e una spolverata di sale al Matcha.

Toast a slice of bread then place the avocado flesh into a medium bowl and mash it with a fork, squeeze the lemon juice and season with Matcha salt and pepper. Spread the mashed avocado on top of the toast, followed by the scrambled eggs.



BROCCOLI TEMPURA

Sbollentate i broccoli in acqua calda e fateli raffreddare. In una ciotola sbattete un tuorlo d'uovo, aggiungete l'acqua frizzante alternando con la farina a pioggia fino ad ottenere una pastella liscia. Immergetevi i broccoli, scaldate l'olio e friggeteli a 170° fino a quando saranno dorati. Servite caldi conditi con sale al Matcha.

Boil the broccoli and let it cool down. Put yolk of egg, flour, and sparkling water in a bowl and mix lightly. Deep the broccoli in the batter and deep fry in 170°C oil until lightly browned. Transfer to serving plates with some Matcha salt on the side.



HUMMUS

Mixare 250 grammi di ceci lessati, 2 cucchiaini di tahina, il succo di un limone, 2 spicchi d'aglio, olio e un pizzico di sale al Matcha. Frullare bene e poi trasferire in una ciotola, completare la presentazione con un giro d'olio d'oliva e una spolverata di sale al Matcha.

Put 250g boiled chickpeas, 2 spoons of tahini, lemon juice, garlic, olive oil and Matcha salt in a food processor until smooth. Garnish with Matcha salt and serve in a bowl.



TARTINE DI SALMONE E FORMAGGIO FRESCO

Scaldare il pane nel forno finché non sarà croccante. In una ciotola mescolate il formaggio fresco con erba cipollina, pepe, sale al Matcha, un filo d'olio e una leggera grattugiata di scorzetta di limone. Comporre le tartine con uno strato di formaggio, poi adagiate le fettine di salmone e concludete con dell'erba cipollina per decorare.

SMOKED SALMON AND HERB CHEESE CROSTINI

Toast the slices of bread. Mix together fresh cheese and chives seasoned with black pepper, Matcha salt and lemon zest. Spread the cheese mixture on the cooled bread slices, top with a slice of smoked salmon. Garnish with chives.



POP CORN

Sistematte un paio di manciate di chicchi di mais in una padella precedentemente scaldata con olio a fiamma media. Coprite con un coperchio fino a quando il mais comincerà a scoppiettare. Non appena saranno pronti toglieteli subito dal fuoco e insaporiteli con abbondante sale al Matcha.

Heat the oil in a saucepan with medium heat, when the oil is hot add the popcorn kernels, cover the pot and wait for them to pop. Remove from heat and count 30 seconds, sprinkle the popcorn with Matcha salt and serve.



MARGARITA

Con una fetta di lime inumidite il bordo del bicchiere poi appoggiatelo capovolto in un piattino riempito di sale al Matcha in modo che sull'orlo si crei una crosticina. Riempite lo shaker di ghiaccio e aggiungete tequila, il triple sec ed succo di lime. Shakerate e servite.

Rub the rim of the glass with a lime slice to make the Matcha salt stick to it. Shake tequila, triple sec and lime juice with ice, then pour into the glass. Garnish and serve over ice.



LA VIA DEL TÈ
FIRENZE
DAL 1961

www.laviadelte.it



#laviadelte

Tutti i diritti sono riservati La Via del Tè.
Il contenuto e le immagini non sono riproducibili
senza espressa autorizzazione dell'autore.