



## Caffè alla valdostana

[Del 16/11/2006 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Caffetteria](#)]

**Ingredienti: per 4 persone: 4 tazze di caffè, 8 cucchiaini di zucchero, 2 bicchierini di grappa, 4 scorzette di arancia (o limone)**

Si prepara nella coppa dell'amicizia, un tipico oggetto dell'artigianato valdostano, munita di più bocchette, perché si beve tutti dalla stessa coppa e poi la si passa al invitato accanto. Ci sono diverse versioni di questo caffè; così lo preparano a Cogne. Versate la grappa nella coppa bagnandone intanto i bordi, aggiungete le scorzette e lo zucchero versandone un po' lungo i bordi. Aggiungete il caffè bollente, fiammeggiate lo zucchero lungo il bordo; chiudete il coperchio e servite. Altri mettono, al posto della grappa il Genepy e aggiungono violette di bosco essiccate e una fetta di mela.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]