



Shakerato

Η Ιταλική εκδοχή του Freddo Espresso

Συστατικά

- Ένα ποτήρι για Martini
- Ένας διπλός espresso
- Μια κουταλιά της σούπας ζάχαρη
- Πάγος

Ιστορικό

Ο Shakerato (νεολογισμός που σημαίνει «χτυπημένος») είναι η Ιταλική εκδοχή του πολύ αγαπητού στην Ελλάδα Freddo Espresso. Αν και ο τρόπος παρασκευής είναι πολύ παρόμοιος με τον Freddo Espresso, ο Shakerato διαφέρει στο γεγονός ότι σερβίρεται πάντα γλυκός, σε ποτήρι Martini και χωρίς extra πάγο στο ποτήρι.

Κυρίως όμως διαφέρει στην δημοτικότητα του: ενώ ο Freddo Espresso κυριαρχεί στο ελληνικό καλοκαίρι, ο Shakerato παραμένει μια ενδιαφέρουσα «εξαίρεση» στον κανόνα του ζεστού espresso!

Διαβάστε περισσότερα για τον Shakerato στο coffees.gr: <http://bit.ly/shakerato>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Παγώνουμε το ποτήρι του Martini, τοποθετώντας το στο ψυγείο για λίγη ώρα

Βήμα 2

Εκχυλίζουμε τον espresso μας και προσθέτουμε τη ζάχαρη, ανακατεύοντας πολύ καλά

Βήμα 3

Σε ένα σέικερ για κοκτέιλ, χτυπάμε τον διπλό espresso με λίγο πάγο

Βήμα 4

Σουρώνουμε και σερβίρουμε στο παγωμένο ποτήρι του Martini