

BEVANDE

Espresso Martini

LUOGO: **Europa** / **Regno Unito**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



L'Espresso Martini è un **cocktail** che unisce il **gusto intenso del caffè** con la forza della **vodka**, creando una **bevanda stimolante** e rinfrescante, ideale per il dopo cena o per una pausa energizzante.

Ma qual è la storia di questo **drink** e come si prepara? **Segui la nostra ricetta dell'espresso Martini, con passo passo fotografico** e lasciati trasportare in un viaggio del gusto che arriva fino agli anni '80 del 1900.

Ami preparare in casa i tuoi eventi con aperitivo e buffet? Oltre all'espresso Martini puoi provare anche questi drink classici e famosissimi che ti faranno fare un figurone pazzesco!

[Caffè shakerato](#)

[Cocktail americano](#)

[Margarita](#)

[Caipirinha](#)

[Caipiroska](#)

INGREDIENTI

VODKA 50 ml

KAHLUA 30 ml

SCIROPPO DI ZUCCHERO 10 ml

CAFFÈ ESPRESSO ristretto - 1 tazza da caffè

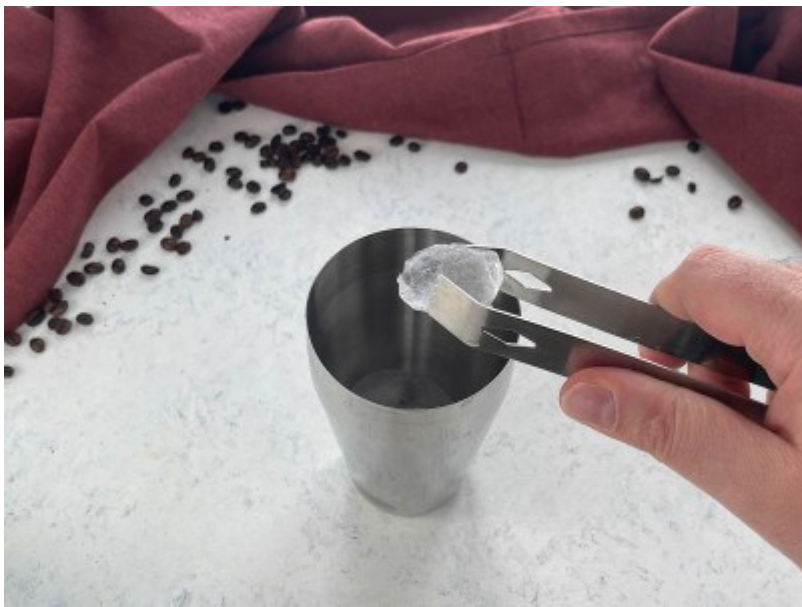
GHIACCIO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare un golosissimo Espresso Martini, inizia a raffreddare la coppa in cui poi lo servirai. Basterà mettere nella coppa cocktail del ghiaccio e lasciarlo da parte mentre ti occupi degli altri ingredienti.

Prendi lo shaker e riempi il fondo con alcuni cubetti di ghiaccio.





2 Nello shaker aggiungi la vodka e il kalhua Poi aggiungi la vodka e il kalhua.



- 3 Di seguito aggiungi lo sciroppo di zucchero liquido e l'espresso ristretto, caldo, appena preparato.



- 4 Shakerala energicamente per 30 secondi o finché non si forma la schiuma.

Togli il ghiaccio e l'acqua, che sicuramente si è formata, dalla coppa cocktail e filtra, utilizzando uno strainer, direttamente nel bicchiere.

