
Cappuccino 4

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2147 razy.

prawdziwe cappuccino wywodzi się z południa Włoch, w niektórych miejscach do dziś jeszcze można je tam dostać przygotowane należycie; za każdym pobycem we Włoszech starałem się go napić, warto!

podstawa jest właściwy gatunek kawy, ciemny, po zaparzeniu ma duże oczka olejku na powierzchni płynu; na świeżo zrobioną kawę wtryskujemy mleko, ale uwaga - koniecznie koźmie, ciepłe - prosto z udoju; wiele dobrych - małych knajpek w miasteczkach południowych Włoch poznacie po koźmie przywiązanej w pobliżu stolika właściciela, na tarasie; tylko takie mleko daje prawdziwą piankę, jest ona bardzo trwała, nadaje też kawie niezapomniany smak i aromat

pozdrawiam,

From: robmar@lipa.mimuw.edu.pl (Robert Maron)