# Video tutorial il Punkettone di Riccardo Rossi FOTO

punkettone-faac301e

Il barman **Riccardo Rossi**, tra i titolari di *Freni e Frizioni* di Roma, vi spiega nel nostro nuovo video tutorial come preparare il suo signature drink **Punkettone**, un sour con sciroppo di panettone home made, rum speziato delle Barbados e triple sec. **Guardate il video e le foto**

[ngg_images source="galleries" container_ids="212" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Come preparare lo sciroppo di panettone?** Abbrustolite approssimativamente 100-110 grammi di panettone in forno (la quantità è variabile a seconda del tipo di panettone), poi lasciatelo riposare per dieci-dodici ore in mezzo litro d'acqua, filtrate con un colino a manica e aggiungete lo zucchero necessario (la proporzione è sempre 2 parti di zucchero e una di acqua)", spiega Riccardo Rossi.