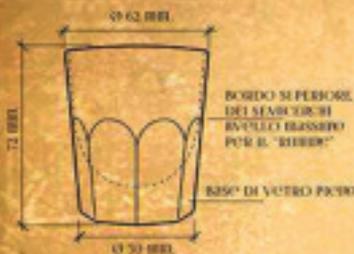


PONCE LIVORNESE

INFOGRAPHIC BY eTRA-COMUNICAZIONE.IT



SI SERVE IN UN BICCHIERINO DI VETRO.
IL GOTTINO PIÙ GRANDE DI QUELLO PER IL CAFFÈ. I "GOTTINI" DEVONO AVERE IL FONDO SPESSE PERCHÉ, PER TRADIZIONE, IL PONCE VA BEVUTO TENENDOLO DALLA BASE PER NON BRUCIARSI.

PER FARE UN PONCE LIVORNESE COME BASE SI USA
IL RUMME (RICETTA ORIGINALE DEL RIG. GASTONE BIONDI DELLA DITTA VITTORI)

RICETTA ORIGINALE DEL RIG. GASTONE BIONDI DELLA DITTA VITTORI

come si prepara

I TRE TIPI DI PRINCIPALI

Base

1. SI DOSA LO ZUCCHERO (800 O 1000 CUCCHIAI)
2. SI AGGIUNGE LA "VOLA" (SCORZA DI BIANCO)



CLASSICO



3. SI VERSA IL "RIBBIO" FINO AI SOTTOCORSI
4. SI SCEGLIE IL TUTTO CON IL BACCICCO DEL VAPORE DELLA BRACCIA ESPRESSO FINO A EBULLIZIONE

sassolino



3. SI VERSA IL "RIBBIO" FINO AI SOTTOCORSI AGGIUNGERE UN GOCCIO DI SASSOINNO (GITTAZIONE) E NON ECCEDERE PER NON COPRIRE IL GUSTO
5. SI SCEGLIE IL TUTTO CON IL BACCICCO DEL VAPORE DELLA BRACCIA ESPRESSO FINO A EBULLIZIONE

COGNAC



3. SI VERSA IL "RIBBIO" FINO AI SOTTOCORSI AGGIUNGERE UN GOCCIO DI COGNAC (GITTAZIONE) E NON ECCEDERE PER NON COPRIRE IL GUSTO
5. SI SCEGLIE IL TUTTO CON IL BACCICCO DEL VAPORE DELLA BRACCIA ESPRESSO FINO A EBULLIZIONE

caffè



5. SI VERSA IL "RIBBIO" FINO ALL'ORLO IL "GOTTINO" CON UN CAFFÈ (MISTO) E UN GOCCIO
6. SI DOSA IL SASSOINNO (GITTAZIONE) E NON ECCEDERE PER NON COPRIRE IL GUSTO
7. BASSO BOLLITO

SI PUÒ SERVIRE
ZUCCHERO
MA PIÙ TO
DA PORTARSI
IN POLVERE