

# Panettone Absolut Christmas

Sciogliete il burro (o la margarina) in un pentolino antiaderente. Aggiungete i ribes o i lamponi e cuocete per 3-5 minuti finché la frutta avrà perso un po' della sua acqua. Aggiungete lo zucchero e la buccia di limone grattugiata. Cuocete a fuoco lento per 5-10 minuti finché la frutta diventerà morbida senza perdere la sua forma. Aggiungete la vodka. Mescolate e portate a ebollizione a fuoco basso. Tagliate il panettone a fette e servite con la salsa calda.

## Ingredienti

1 Cucchiaio Burro (o Margarina)  
1 Cucchiaio Scorza Di Limone Grattugiata  
1000 G Frutti Di Bosco (ribes, Lamponi)  
2 Cucchiai Zucchero  
1/3 Tazza Absolut Vodka

## Note

Preparazione: 15 minuti.