

Panettone salato farcito

Il **panettone salato farcito**, chiamato anche **panettone gastronomico**, è un antipasto molto ricco e di bellissimo impatto che si prepara solitamente per le feste di Natale.

Ogni strato del **panettone gastronomico** contiene una farcitura diversa. Noi vi diamo dei suggerimenti su come farcirlo, ma è possibile personalizzarlo secondo i propri gusti e fantasia.

Il **panettone salato** rende unica e festosa la tavola di Natale e può essere preparato con un po' di anticipo e riposto in frigorifero ben avvolto nella pellicola trasparente. Lasciarlo almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di servirlo.

INFORMAZIONI

- **12** persone
- **350Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 1 Panettone salato
- 20 g di burro
- 50 g di salmone affumicato
- Erba cipollina
- 80 g di Maionese
- 60 g di salame ungherese
- 100 g di Funghi trifolati
- Olio extravergine di oliva
- 6 rametti di prezzemolo tritato
- 70 g di tonno sott'olio
- 50 g di Cipolline in agrodolce
- 50 g di squacquerone o stracchino molto morbido
- 60 g di prosciutto cotto Praga

PREPARAZIONE

Tagliare dal panettone salato la calotta e la base, quindi ricavare 10 fette di spessore uniforme per preparare 5 coppie di dischi che andremo a farcire cominciando da quella da posizionare più in basso.

PRIMA COPPIA DI DISCHI

- Spalmare la fetta di panettone con il burro ammorbidito, distribuire le fettine di salmone affumicato, l'erba cipollina lavata e affettata finemente.
- Spalmare la fetta da sovrapporre di burro e coprire.

SECONDA COPPIA DI DISCHI

- Spalmare la fetta di panettone con la maionese e distribuire le fette di salame.
- Cospargere la fetta da sovrapporre di maionese e coprire.

TERZA COPPIA DI DISCHI

- Tritare grossolanamente i funghi trifolati con un pesante coltello o con la mezzaluna su un tagliere. Unire un po' di olio a filo fino ad ottenere un composto morbido e ben legato.
- Spalmare la fetta di panettone con il trito di funghi, spolverizzare con un po' di prezzemolo tritato e coprire con l'altra fetta.

QUARTA COPPIA DI DISCHI

- Scolare il tonno dall'olio in eccesso, senza seccarlo troppo, metterlo in una ciotola e spezzettarlo con i denti di una forchetta.
- Tritare le cipolline grossolanamente.
- Spalmare la fetta di panettone con la maionese e distribuire il tonno. Cospargere con le cipolline, un po' di prezzemolo tritato, spalmare la fetta da sovrapporre di maionese e coprire.

QUINTA COPPIA DI DISCHI

- Spalmare la fetta di panettone con lo squacquerone o lo stracchino. Distribuire le fette di prosciutto di Praga private del grasso visibile.
- Spalmare la fetta da sovrapporre di stracchino e coprire.



ASSEMBLARE IL PANETTONE SALATO

- Mettere su un piatto da portata la base del panettone. Impilare quindi le coppie di dischi farcite dalla prima alla quinta.
- Con un coltello lungo a lama liscia molto ben affilato tagliare il panettone salato in 6 spicchi.
- Coprire con la calotta.
- Se non lo si mangia immediatamente avvolgerlo molto bene con pellicola trasparente e riporlo in in frigorifero.
- Portarlo a temperatura ambiente almeno mezz'ora prima di servirlo.

STAGIONE

Dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Attenzione: nel tempo indicato non è stato considerato quello di preparazione del panettone salato. Se lo volete fare in casa secondo la nostra ricetta occorreranno 3 ore e mezza circa. Si può però preparare il giorno prima di farcirlo. Se non volete cimentarvi anche nella preparazione della base è possibile acquistare panettoni salati pronti per essere farciti nelle pasticcerie o nei supermercati con banco pane/pasticceria.