

ANTIPASTI E SNACK

Colomba Gastronomica Soffice Fatta in Casa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *16 ORE DI LIEVITAZIONE*



La **Colomba Gastronomica Soffice Fatta in Casa** è il vero "wow factor" del tuo menù pasquale.

Dimentica i prodotti industriali: la versione di **Cookaround** punta tutto su una **lunga lievitazione** con soli 2 grammi di lievito, garantendo una leggerezza e una morbidezza che conquisteranno ogni ospite al primo morso.

Questa ricetta rappresenta l'evoluzione primaverile e scenografica del celebre [panettone gastronomico](#).

Sebbene i grandi classici come il [casatiello napoletano](#)

o la tradizionale [torta pasqualina](#) restino pilastri delle feste, la colomba salata offre una versatilità unica, perfetta per chi cerca un [antipasto di Pasqua originale](#) e facile da condividere.

Per ottenere un'alveolatura perfetta, abbiamo selezionato un **impasto a lunga lievitazione** simile per sofficità a quello di un [danubio salato](#), ma con la forma iconica del simbolo della Pasqua. Una volta sfornata, la base diventa una tela bianca: puoi farcirla con salumi e formaggi oppure renderla gourmet utilizzando delle [mousse sfiziose](#) e una vellutata [maionese fatta in casa](#).

Preparare questa **colomba salata farcita** richiede solo un po' di pazienza per l'attesa del raddoppio, ma il risultato finale — un lievito alto, profumato e incredibilmente soffice — ripagherà ogni minuto di attesa. Scopri come stupire i tuoi amici con i segreti di Cookaround per il buffet perfetto!

INGREDIENTI PER L'IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE

FARINA MANITOBA 500 gr
LATTE FREDDO 200 gr
UOVA MEDIE 2
BURRO FREDDO 50 gr
ZUCCHERO 25 gr
SALE 8 gr
LIEVITO DI BIRRA FRESCO 2 gr

INGREDIENTI PER LA FINITURA E LA DECORAZIONE

UOVO 1
SEMI DI SESAMO

INGREDIENTI PER LA FARCITURA VERSIONE CLASSICA

PROSCIUTTO CRUDO 100 gr
SALAME 100 gr
EMMENTAL 100 gr
FORMAGGIO SPALMABILE 100 gr
POMODORINI 100 gr
INSALATA le foglie ben lavate e asciugate -

PREPARAZIONE DELLA COLOMBA GASTRONOMICA SOFFICE PASSO

1 Per iniziare la preparazione, versa la **farina** e il **lievito** nella ciotola della planetaria o in un

DOPO PASSO

contenitore capiente se preferisci impastare a mano.

Aziona il gancio e aggiungi il **latte freddo a filo**: versalo lentamente, aspettando che l'impasto lo assorba completamente prima di aggiungerne altro.





2 Incorpora le **uova una alla volta**, attendendo che la precedente sia ben amalgamata prima di procedere. Lavora l'impasto finché non risulterà **liscio e ben incordato** al gancio della planetaria.

A questo punto, aggiungi il **sale** e continua a mescolare fino a quando non sarà completamente assorbito dal composto.





3 Unisci il **burro freddo a cubetti** poco alla volta. Continua a impastare con pazienza finché il grasso non sarà completamente assorbito e l'impasto risulterà elastico e lucido.

Trasferisci il composto in una ciotola, copriilo bene con **pellicola trasparente** e lascialo lievitare a temperatura ambiente per **una notte** (o fino al raddoppio del volume).





4 Il mattino seguente, riprendi l'impasto raddoppiato e ribaltalo delicatamente sul **piano da lavoro**



5 Dividi l'impasto in **tre pezzi**: uno da circa 450 g per il corpo e due da 200 g per le ali.

Allunga delicatamente con le mani il pezzo più grande per formare il **corpo centrale** e inseriscilo nello stampo. Procedi allo stesso modo con i due pezzi rimasti per sagomare le **ali**, adattandoli alla lunghezza dello stampo.





6 Copri lo stampo con la **pellicola trasparente** per evitare che la superficie si secchi.

Lascia lievitare la colomba a temperatura ambiente per circa **2 o 3 ore**, o comunque fino a quando l'impasto non avrà raddoppiato il suo volume.



7 A lievitazione ultimata, spennella delicatamente la superficie con l'**uovo sbattuto** e decora a piacere con i **semi di sesamo**.

Cuoci in **forno ventilato a 180°C** per circa **30 minuti**, posizionando lo stampo sul binario centrale. Tieni d'occhio la doratura, poiché i tempi possono variare leggermente in base alle caratteristiche del tuo forno.





8 Una volta sfornata, lascia **raffreddare completamente** la colomba prima di procedere: questo passaggio è fondamentale per ottenere un taglio netto e senza sbriciolamenti.

Rimuovi con cura lo stampo di carta e taglia la colomba orizzontalmente in **quattro dischi** di uguale spessore, pronti per essere farciti.





9 Inizia spalmando uno strato di **formaggio cremoso** sulla base della colomba. Aggiungi

alcune foglie di **insalata** ben asciutta e disponi le fette di **salame** in modo uniforme.

Copri il primo strato con un disco di pane, premendo leggermente per stabilizzare la farcitura.





10 Posiziona un altro disco di pane e farcisci con i **pomodorini a fette**, l'**emmental** e il **prosciutto crudo**, distribuendo gli ingredienti in modo uniforme su tutta la superficie.

Chiudi con l'ultima fetta della colomba e premi leggermente per compattare gli strati. La tua **colomba gastronomica** è pronta per essere servita e gustata!





COME CONSERVARE LA COLOMBA GASTRONOMICA PER MANTENERLA

Per mantenere la tua **colomba gastronomica** soffice come appena sfornata, è fondamentale seguire pochi e semplici accorgimenti di conservazione, a seconda che sia già farcita o ancora "al naturale".

Se hai preparato la base in anticipo, puoi conservarla a temperatura ambiente all'interno di un **sacchetto per alimenti** ben chiuso: rimarrà perfetta per **2 o 3 giorni**. Questo passaggio è ideale se vuoi portarti avanti con il lavoro e farcirla solo poche ore prima del servizio.

Per un'organizzazione a lungo termine, puoi anche scegliere di **congelare la colomba intera**, purché non sia ancora farcita. Quando ne avrai bisogno, lasciala scongelare lentamente a temperatura ambiente per ritrovare tutta la sua morbidezza originale.

Una volta farcita con salumi, formaggi e verdure, la colomba va invece conservata obbligatoriamente in **frigorifero**. Avvolgila con cura nella pellicola trasparente o riponila in un sacchetto ermetico per evitare che assorba gli odori degli altri alimenti: in questo modo si manterrà ottima per circa **24 ore**.

IDEE PER FARCITURE ALTERNATIVE E VARIANTI GOURMET

La base della colomba salata è volutamente neutra per adattarsi a diversi accostamenti. Oltre alla versione tradizionale, puoi sperimentare combinazioni che incontrino gusti differenti:

Versione Gourmet ai Sapori di Mare:

Puoi creare una variante raffinata utilizzando salmone affumicato, gamberetti in salsa rosa e rucola fresca. In questo caso, sostituisci il formaggio spalmabile con una mousse di robiola e erba cipollina per un contrasto perfetto.

Opzione Vegetariana Saporita:

Per una proposta senza carne, punta su verdure grigliate come zucchine e melanzane, pomodori secchi sott'olio ben sgocciolati e un velo di pesto di basilico. L'aggiunta di pinoli tostate regalerà una nota croccante interessante.

Abbinamento Rustico Mediterraneo:

Prova la combinazione di tonno di alta qualità, olive taggiasche tritate e carciofini sott'olio tagliati a fettine sottili. Una base di maionese fatta in casa renderà ogni strato ancora più vellutato.

Indipendentemente dalla scelta, il segreto per un risultato impeccabile è asciugare sempre con cura gli ingredienti umidi o sott'olio prima di inserirli negli strati.

TABELLA DI MARCIA: COME ORGANIZZARE I TEMPI

Data la lunghissima lievitazione (fondamentale per la digeribilità), ecco uno schema ideale per servire la colomba gastronomica fresca al momento del pranzo o del buffet.

Giorno 1 - Ore 21:00 | L'Impasto

Dedica circa 20-30 minuti alla lavorazione dell'impasto in planetaria. Una volta pronto, mettilo in ciotola, coprilo e lascialo riposare per tutta la notte a temperatura ambiente.

Giorno 2 - Ore 08:30 | Formatura

Al mattino, l'impasto sarà raddoppiato. Riprendilo, dividilo nei tre pezzi indicati e sistemalo nello stampo dando la forma alla colomba.

Giorno 2 - Ore 09:00 - 12:00 | Seconda Lievitazione

Lascia lievitare la colomba nello stampo (preferibilmente nel forno spento con luce accesa) finché non arriva a un centimetro dal bordo.

Giorno 2 - Ore 12:00 | Cottura

Spennella, decora e inforna per 30 minuti. Verso le 12:30 la tua colomba sarà pronta per essere sfornata.

Giorno 2 - Ore 13:00 - 15:00 | Raffreddamento e Farcitura

Questo è il tempo necessario per farla raffreddare bene prima di tagliarla e farcirla. Se prevedi di servirla la sera, avrai tutto il pomeriggio per comporre gli strati con calma.