

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panettone farcito: un dolce natalizio irresistibile

DOSI PER: 110 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

OTTIMA IDEA GOLOSA PER CHI NON È UN GRANDE AMANTE DEL PANETTONE



Vuoi sorprendere i tuoi ospiti? Prova il **panettone farcito**, un dolce natalizio ricco di sapore e scenografico. Crema di mascarpone e cioccolato per un risultato strepitoso.

INGREDIENTI

PANETTONE classico con canditi e uvetta -
1

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MASCARPONE 250 gr

PANNA FRESCA DA MONTARE 250 ml

ZUCCHERO A VELO 50 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 80
gr

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

CIOCCOLATO FONDENTE FUSO 150 gr

CILIEGIE CANDITE 60 gr

GRANELLA DI ZUCCHERO 20 gr

COME FARE IL PANETTONE FARCITO:

- 1 Per avere il tuo bel panettone farcito, procurati un panettone, adagialo su un fianco e con un coltello a sega con lama lunga taglia il fondo e mettilo da parte, capovolgi il panettone e scava l'interno con un coltello e un cucchiaio, lasciando circa 2 cm. ai bordi. Una volta finita questa operazione, taglia a dadini i pezzetti interni del panettone e mettili da parte.



- 2 Adesso facciamo il ripieno: in una ciotola mescola il mascarpone con lo zucchero a velo, aggiungi la panna fresca liquida e monta il tutto con le fruste elettriche fino ad ottenere una crema compatta e omogenea.





3 Aggiungi le gocce di cioccolato fondente alla crema insieme ai ritagli del panettone messe precedentemente da parte e mescola il tutto fino ad amalgamare tutti gli ingredienti.

Farcisci il panettone con la crema ottenuta e richiudilo con il disco messo da parte.





4 In un pentolino fai sciogliere il cioccolato fondente con una noce di burro.

Adesso metti il panettone sul piatto da portata che vuoi usare per portarlo in tavola e decoralo con il cioccolato fuso, ciliegine candite e granella di zucchero.



- 5 Una volta terminato fai riposare il panettone in frigo per almeno due ore o fino a 10 minuti prima di servirlo in tavola.

PANETTONE FARCITO: GOLOSO E SCENOGRAFICO

Il **panettone farcito** è un grande classico delle festività natalizie, perfetto per chi cerca un dolce scenografico e goloso da portare in tavola. Con pochi ingredienti e una preparazione semplice, puoi trasformare il tradizionale panettone in un dessert unico, farcito con crema di mascarpone e decorato con cioccolato fuso. Scopri come prepararlo con questa ricetta facile e veloce.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE:

Se avanza della crema, utilizzala per farcire biscotti o altri dolci natalizi.

Usa i ritagli del panettone per preparare dolci al cucchiaio o arricchire il ripieno.

Per una variante leggera, sostituisci la panna con yogurt greco.

Conserva il panettone farcito in frigorifero per mantenere la sua freschezza fino al momento di servirlo.

CONSERVAZIONE:

Conserva il **panettone farcito** in frigorifero, coperto con pellicola trasparente, per un massimo di 2-3 giorni. Toglilo dal frigo circa 10 minuti prima di servirlo per gustarlo al meglio.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Torrone fatto in casa: Un classico natalizio con mandorle e miele.

Clementine al cioccolato: Un dolce facile e fresco per le feste.

Tramezzini di pandoro: Perfetti per un antipasto creativo e goloso.

Torta di pandoro: Una rivisitazione elegante del dolce natalizio.

Crostata alla ricotta: Un dessert tradizionale, perfetto per ogni occasione.