

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panettone farcito

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

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



A Natale siamo tutti più buoni e più belli, perchè non far diventare più bello anche il solito [panettone](#)?

Che poi, diciamocelo, piace a tutti stupire i propri invitati, no?

La nostra ricetta del **Panettone farcito** è anche molto semplice, inoltre per risparmiare tempo puoi usare tranquillamente un panettone acquistato al supermercato.

Ti consiglio di decorarlo direttamente sul piatto da portata in modo da spostarlo il meno possibile.

Sei alla ricerca di idee perfette per il prossimo

Natale? Ecco i nostri ricettari:

[ANTIPASTI DI NATALE](#)

[PRIMI PIATTI DI NATALE](#)

[SECONDI DI NATALE](#)

[DOLCI DI NATALE](#)

INGREDIENTI

PANETTONE classico con canditi e uvetta -
1

PER IL RIPIENO

MASCARPONE 250 gr

PANNA FRESCA DA MONTARE 250 ml

ZUCCHERO A VELO 50 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 80
gr

DECORAZIONE

CIOCCOLATO FONDENTE FUSO 150 gr

CILIEGIE CANDITE 60 gr

GRANELLA DI ZUCCHERO 20 gr

PREPARAZIONE

1 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.