

ANTIPASTI E SNACK

# Panettone gastronomico della Vigilia

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Buonissimo il [panettone gastronomico](#), divertente da cucinare ma anche **molto goloso** da portare in tavola. Il [classico panettone gastronomico](#) è ripieno di salumi e formaggi, quindi adatto come **antipasto per pranzi e buffet** sontuosi. Ma le feste sono fatte anche di tradizioni, quella della **Viglia di Natale** prevede di non mangiare carne, quindi rinunciamo al panettone gastronomico? Ma no! Oggi **abbiamo farcito il nostro panettone gastronomico con dei ripieni compatibili con la vigilia di Natale, segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare anche tu, con le tue mani, uno**

spettacolare panettone gastronomico della Vigilia!

Se stai cercando delle [ricette di magro per la Vigilia di Natale](#), ecco qui alcune proposte che potrebbero piacerti:

[Cappon magro](#)

[baccalà fritto](#)

[Insalata russa con gamberi](#)

[Erbazzone](#)

[Vol au vent ripieni](#)

## INGREDIENTI

PANETTONE GASTRONOMICO 1

TONNO AL NATURALE in filetti - 300 gr

SALMONE AFFUMICATO 300 gr

GAMBERETTI SGUSCIATI IN SALAMOIA  
200 gr

MAIONESE 200 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 200 gr

POMODORI 100 gr

INSALATA Tipo gentile -

RADICCHIO 1

## PREPARAZIONE

**1** La prima cosa da fare per preparare un perfetto panettone gastronomico della vigilia, è procurarsi una base di panettone salato, puoi farla tu con la nostra ricetta oppure puoi comprare la base già fatta da un fornaio o da un supermercato. Adagia di lato il panettone gastronomico sul piano di lavoro, con un coltello da pane taglia la calotta, prosegui a tagliare dischi di panettone salato fino ad arrivare alla base.

Appena hai terminato l'operazione di taglio, metti la base inferiore del panettone gastronomico su un piano pulito e spalma la parte superiore con della maionese.

Lava, sgronda e asciuga alcune foglie di insalata e appoggiale sopra alla maionese, cospargi la superficie dell'insalata con il tonno al naturale spezzettato.



**2** Copri il tonno con un disco di panettone. Appoggia un terzo disco di panettone sopra a quello precedente, fai attenzione a tenere sempre i dischi ben separati.

Spalma la superficie superiore del terzo disco con del formaggio spalmabile, aggiungi foglie di lattuga lavata e asciugata e, sopra l'insalata metti le fettine di salmone affumicato.





- 3 Copri il salmone con un quarto disco sul quale sistemerei un quindi disco. Spalma la superficie del quinto disco con altro formaggio spalmabile, ricoprilo con del radicchio lavato, asciugato e tagliato a pezzi e ricoprilo con i gamberetti in salamoia.





4 Continua in questo modo fino a terminare tutti gli ingredienti, gli abbinamenti possono

chiaramente essere ispirati alla tua fantasia.





**5** Quando avrai terminato di riempire il panettone gastronomico della vigilia, copriilo con la sua cupola e avvolgilo delicatamente in pellicola da cucina, riponilo in frigo fino al momento di servirlo in tavola.

Quando è il momento di servire il panettone gastronomico della vigilia, toglila cupola e, con un coltello seghettato a lama lunga (quelli per il pane per intenderci) taglialo a spicchi, puoi farne 4 o 6 facendo attenzione a non rovinare la forma del panettone.



