

ANTIPASTI E SNACK

Panettone gastronomico farcito

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Ricevere gli ospiti a **Natale**, o sotto le **feste di fine anno**, è sempre un piacere, **accoglierli in casa con una bella atmosfera** di luci natalizie e candele tremolanti è qualcosa di magico, così come **è bellissimo offrire dei buoni manicaretti cucinati in casa con amore**, per poi gustarseli in buona compagnia intorno ad un tavolo imbandito a festa. Il [panettone gastronomico](#) è uno degli [antipasti di Natale](#) più scenografici che si possano offrire a Natale, un **morbido panettone salato** fatto in casa, tagliato a dischi e poi farcito con **cremosi formaggi e saporiti salumi affettati sottili**. **Bello da vedere** ma anche molto **facile da cucinare**, se non sei un esperto in cucina, puoi anche acquistare **la base già pronta**

per poi farcirla in casa poche ore prima dell'arrivo degli ospiti.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico

per cucinare in casa, con le tue mani, questo buonissimo panettone gastronomico farcito con salumi e formaggi.

Ecco **altre ricette di antipasti** che potrebbero piacerti:

[Erbazzone](#)

[Torta tramezzino](#)

[Vol au vent farciti freddi](#)

[Strudel salato](#)

[Rotolini di zucchine con robiola](#)

INGREDIENTI

PANETTONE GASTRONOMICO da 1 kg -
1
FORMAGGIO SPALMABILE 200 gr
MAIONESE 200 gr
SCAMORZA 100 gr
BRESAOLA 100 gr
PROSCIUTTO CRUDO 100 gr
SALAME 100 gr
POMODORI 100 gr
INSALATA tipo gentile -
RADICCHIO 1

PREPARAZIONE

1 La prima cosa da fare per preparare un perfetto panettone gastronomico farcito di salumi, 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. Metti delle foglie di insalata tenera, già lavate e asciugate, sopra la maionese, copri l'insalata con delle fette di bresaola, infine copri questa farcitura con un secondo disco.





- 2 Mi raccomando: non farcire il secondo disco di panettone salato, altrimenti verrà un tramezzino unico impossibile da mangiare!

Procedi aggiungendo un terzo disco sopra al secondo, spalma del formaggio sulla superficie superiore, appoggiaci sopra delle foglie di lattuga e finisci con del salame affettato sottilmente.





3 Copri con un quarto disco che deve rimanere pulito e aggiungi un quinto disco che andrai

a ricoprire di maionese o formaggio spalmabile, del radicchio lavato e asciugato e alcune fette di prosciutto crudo.





- 4 Procedi in questo modo, ricordandoti sempre di lasciare un disco vuoto dopo i due dischi farciti e imbottiscili tutti con gli abbinamenti che più ti piacciono, arriva fino alla calotta. Quando hai finito di farcire il panettone gastronomico, avvolgilo in pellicola da cucina e riponilo in frigo fino a pochi minuti prima di servirlo tagliato a triangoli che gli ospiti potranno prendere con le mani.





