

ANTIPASTI E SNACK

Danubio salato albero di natale

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



Cerchi un'idea scenografica e deliziosa per le feste?

Il **danubio salato albero di natale** è il centrotavola perfetto che lascerà tutti a bocca aperta.

Immagina tante morbide sfere di pan brioche, soffici al tocco e con un **cuore filante** irresistibile di provola e prosciutto. Per una riuscita impeccabile, ricordati di pizzicare e sigillare molto bene i lembi dell'impasto alla base di ogni pallina, così il formaggio fuso non fuoriuscirà durante la cottura!

Questa ricetta è una magica variante festiva del classico [danubio salato](#), pensata proprio per stupire

i tuoi ospiti. Quando componi l'albero sulla teglia, fai attenzione a lasciare circa 1 cm di distanza tra una sfera e l'altra: con l'ultima lievitazione si uniranno in modo naturale senza deformare la sagoma del tuo abete.

Oltre a questo scenografico **lievitato salato natalizio**, puoi arricchire il tuo buffet con degli stuzzichini veloci e sfiziosi. Ti consigliamo di accompagnarlo con delle simpatiche stelline di pasta sfoglia o con dei croccanti ventagli salati.

Se ami giocare con le forme e vuoi creare un vero e proprio angolo delle feste, affianca al danubio anche un goloso albero di Natale di pasta sfoglia. Per i palati più esigenti, invece, non può mancare un maestoso panettone gastronomico farcito, il re indiscusso degli antipasti.

Allaccia il grembiule e metti le mani in pasta: questo spettacolare **antipasto di Natale** conquisterà la tua famiglia al primo assaggio!

INGREDIENTI PER UN ALBERO DI NATALE DI DANUBIO SALATO

FARINA MANITOBA 250 gr
FARINA 00 250 gr
LATTE TIEPIDO 250 ml
LIEVITO DI BIRRA SECCO o 10 g di lievito di birra fresco - 5 gr
BURRO MORBIDO a temperatura ambiente - 50 gr
UOVA 1
SALE 10 gr
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè
PROSCIUTTO COTTO A DADINI 150 gr
PROVOLA o scamorza - 150 gr
TUORLO D'UOVO per spennellare - 1
LATTE per spennellare - 2 cucchiaini da tavola
SEMI DI SESAMO o di papavero (per decorare) -
ROSMARINO per decorare -

COME SI FA L'ALBERO DI NATALE SALATO DI DANUBIO FARCITO

- 1 Inizia la preparazione versando le **due farine miscelate** in una ciotola capiente, oppure direttamente nella tazza della **planetaria**.

A questo punto, unisci lo **zucchero** e il **lievito di birra** per dare il via al tuo impasto.



2

Aggiungi il **latte tiepido** e l'**uovo** nella ciotola con le farine.

Inizia a **impastare** a mano o con il gancio della planetaria, continuando fino a quando i liquidi non saranno completamente **assorbiti**.

**3**

Unisci il **burro morbido** un pezzetto alla volta e, solo alla fine, aggiungi il **sale**.

Continua a lavorare l'impasto per circa **10 minuti**, finché non risulterà perfettamente **liscio, omogeneo ed elastico**.



4 Forma una **palla** con l'impasto e adagiala all'interno di una ciotola leggermente unta d'olio

Copri il recipiente con della **pellicola trasparente** e lascia lievitare in un luogo tiepido, al riparo da correnti d'aria, per circa **2 ore** o fino al **raddoppio del volume**.





5 Mentre l'impasto lievita, taglia a **dadini piccoli** sia il **prosciutto cotto** che la **provola**.

Una volta completata la lievitazione, riprendi l'impasto e dividilo in **16-18 palline** dello stesso peso, circa **45-50 g** ciascuna.

Copri le con la **pellicola trasparente** e lasciale riposare per **30 minuti**.





6 Allarga ogni porzione di impasto sul **palm** della mano e posiziona al centro una generosa

quantità di ripieno di **prosciutto e provola**.

Richiudi accuratamente i lembi verso il basso, **sigillandoli molto bene** sul fondo per dare forma a una **sfera perfetta** e compatta.

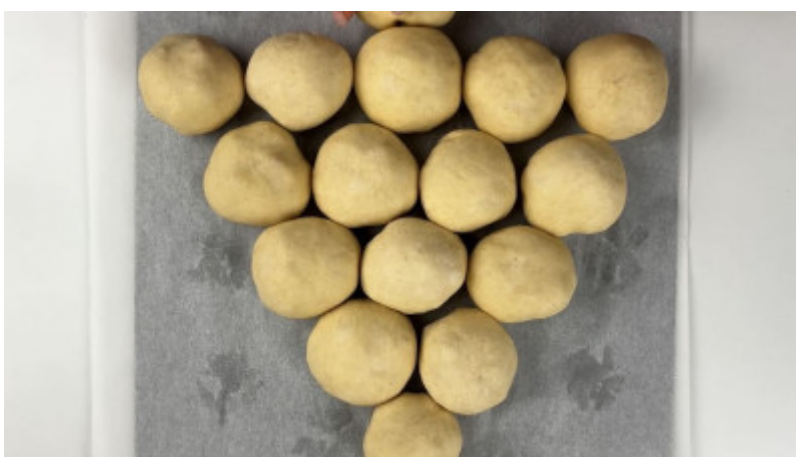




7 Fodera la teglia con della **carta forno** e inizia a disporre le palline farcite per ricreare la sagoma di un **albero di Natale**.

Posiziona **1 pallina in cima**, poi a scendere crea delle file da **2, 3, 4 e 5 palline**, usando le ultime alla base per formare il **tronco**.

Ricorda di mantenerle **leggermente distanziate** tra loro per dare spazio alla **seconda lievitazione**.



8

Copri delicatamente l'albero con della **pellicola trasparente** o con un **canovaccio pulito**.

Lascia lievitare l'impasto per altri **45 minuti**, finché le palline non saranno ben gonfie.

In una ciotolina sbatti il **tuorlo d'uovo** insieme ai due cucchiiai di **latte**.



9

Spennella delicatamente tutta la **superficie dell'albero** per garantire una doratura uniforme e lucida.

Completa spolverizzando le palline con **semi di sesamo** o di **papavero** a tuo piacimento.



- 10** Cuoci in **forno statico preriscaldato a 200°C** per circa **20 minuti**, finché la superficie non apparirà ben dorata e soffice.

Sforna il **danubio salato** e lascialo intiepidire per qualche minuto prima di servirlo.

Portalo direttamente al centro della tua tavola delle feste e, come tocco finale, decoralo con dei **ciuffetti di rosmarino**.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare il **danubio salato albero di Natale** a temperatura ambiente per **1-2 giorni**, chiuso ermeticamente in un sacchetto per alimenti o sotto una campana di vetro per non farlo asciugare.

In alternativa, puoi tenerlo in **frigorifero fino a 3 giorni** all'interno di un contenitore ermetico ben sigillato.

Prima di consumarlo, scaldalo per pochi minuti in **forno caldo a 160°C**: il calore farà tornare la provola deliziosamente **filante** e restituirà tutta la **soffice fragranza** al pan brioche.

Se desideri prepararlo in anticipo, puoi anche **congelarlo da cotto** una volta completamente raffreddato, conservandolo in freezer per un massimo di **2 mesi**.

Al momento del bisogno, ti basterà farlo scongelare a **temperatura ambiente** e ripassarlo brevemente in forno per averlo fragrante come appena sfornato.

CONSIGLI E VARIANTI

Per ottenere un **danubio salato morbidissimo**, assicurati che la lievitazione avvenga in un ambiente tiepido e costante, come all'interno del forno spento ma con la luce accesa.

Fai molta attenzione quando inserisci il **ripieno**: non esagerare con le quantità all'interno di ogni singola pallina, altrimenti rischierai che l'impasto si spacchi durante la cottura in forno.

Se decidi di sostituire la provola asciutta con della mozzarella, ricordati di tagliarla a cubetti e

farla **scolare perfettamente** per qualche ora: l'acqua in eccesso, infatti, bagnerebbe troppo la pasta brioche compromettendone la lievitazione.

Puoi personalizzare questo scenografico **centrotavola natalizio** in tantissimi modi per accontentare i gusti di tutti i tuoi ospiti. Ecco alcune **varianti sfiziose** da provare:

Versione vegetariana: ometti i salumi e farcisci l'albero con un delizioso mix di ricotta ben soda e spinaci saltati in padella, oppure con cubetti di verdure grigliate e scamorza affumicata.

Gusto rustico: per un sapore più intenso e deciso, riempi le palline con salsiccia sbriciolata rosolata e friarielli, oppure punta sul classico abbinamento speck e fontina.

Ai quattro formaggi: crea un cuore super fondente utilizzando un mix di gorgonzola dolce, granella di noci e cubetti di emmental o asiago.

Impasto integrale: prova a sostituire metà della dose di farina 00 prevista dalla ricetta con della **farina integrale**, per un risultato dal sapore più rustico, ricordandoti di valutare se serve un goccio di latte in più per far assorbire le farine.