ANTIPASTI E SNACK

Danubio salato a forma di stella di Natale: soffice, filante e facile da fare

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 25 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *PIÙ CIRCA 2 ORE E 30 MIN DI LIEVITAZIONE*



Il **Danubio salato stella di Natale** con spinaci e ricotta è l'antipasto scenografico che trasforma la tua tavola delle feste in un momento di pura condivisione. Morbido, dorato e profumato, è un vero **centrotavola natalizio commestibile** da gustare staccando una pallina dopo l'altra.

Questa versione festiva e vegetariana reinterpreta il celebre Danubio salato della tradizione campana, un **pan brioche salato** soffice come una nuvola che

conquista tutti al primo morso. Il contrasto tra il cuore cremoso di ricotta e spinaci e la croccantez dei semi di sesamo chiari e scuri lo rende irresistibile.

Per ottenere un risultato impeccabile ed evitare c le palline si aprano in forno, ricordati un piccolo segreto: fai scolare la ricotta in frigorifero per almeno mezz'ora e strizza energicamente gli spin con le mani. Un ripieno asciutto e sodo è fondamentale per sigillare bene l'impasto senza inumidirlo.

Quando componi la tua stella sulla teglia, lascia sempre circa mezzo centimetro di spazio tra una sfera e l'altra. In questo modo, durante la seconda lievitazione e la cottura, le palline si uniranno in modo armonioso mantenendo perfettamente definite le cinque punte.

Se ami i **lievitati salati per le feste** e cerchi altre idee d'effetto per stupire i tuoi ospiti, puoi provar anche il Danubio salato a forma di albero di Natal oppure la versione super veloce dell'albero di Natale di pasta sfoglia. E per completare il tuo me della Vigilia o del 25 dicembre, lasciati ispirare da nostra selezione di antipasti al forno da condivide

Mettiti all'opera e prepara questo soffice **antipasto di Natale scenografico**: il profumo che invaderà la tua cucina conquisterà tutti ancora prima di sedersi a tavola.

LATTE INTERO 2 cucchiai da tavola

SEMI DI SESAMO BIANCO 1 cucchiaio da tavola

SEMI DI SESAMO NERO 1 cucchiaio da tavola

Come fare il danubio salato a forma di stella di Natale per 4 persone

1 Versa il latte tiepido in una ciotolina, sbriciola dentro il lievito di birra fresco, aggiungi lo zucchero e mescola con un cucchiaino finché il lievito non si scioglie completamente. Lascia riposare per 10 minuti fino a quando non si forma una leggera schiuma in superficie.

Setaccia la farina in una ciotola capiente (o nella planetaria), unisci il latte con il lievito e inizia a impastare, poi aggiungi l'uovo leggermente sbattuto a temperatura ambiente e fallo assorbire bene. Versa l'olio extravergine d'oliva a filo continuando a lavorare il composto e infine unisci il sale fino.

Trasferisci l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e lavoralo energicamente per circa 8-10 minuti finché non ottieni un panetto liscio, morbido ed elastico. Forma una palla regolare, adagiala in una ciotola leggermente unta, copri con pellicola alimentare e lascia lievitare in un luogo tiepido (come il forno spento con la luce accesa) per circa 2 ore, fino al raddoppio del volume.

2 Nel frattempo lava accuratamente gli spinaci freschi, trasferiscili in una padella antiaderente con un filo d'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e, se ti piace, lo spicchio d'aglio intero. Copri con il coperchio e lascia appassire a fuoco medio per 4-5 minuti.

Elimina l'aglio, trasferisci gli spinaci in un colino, lasciali intiepidire e strizzali benissimo

con le mani per eliminare tutta l'acqua di vegetazione, poi tritali finemente al coltello.

Metti la ricotta ben scolata (meglio se lasciata sgocciolare in un colino in frigorifero per almeno 30 minuti) in una terrina, lavorala con una forchetta per renderla cremosa e incorpora gli spinaci tritati, il Parmigiano Reggiano grattugiato, una macinata di pepe nero, una grattugiata di noce moscata e un pizzico di sale. Mescola fino a ottenere un ripieno omogeneo e sodo.

3 Riprendi l'impasto lievitato, sgonfialo delicatamente sul piano di lavoro e dividilo in 16 pezzi uguali da circa 25-30 g ciascuno. Appiattisci ogni pezzetto con le dita (o con un mattarello) formando un dischetto di circa 7-8 cm di diametro, metti al centro un cucchiaino abbondante di ripieno di spinaci e ricotta e richiudi i lembi verso il centro sigillando con cura la base. Arrotonda ogni pallina tra i palmi delle mani.

Fodera una teglia piana con carta da forno e disponi le palline con la chiusura rivolta verso il basso, lasciando circa mezzo centimetro di spazio tra l'una e l'altra per permettere la seconda lievitazione:

posiziona 1 pallina esattamente al centro;
disponi 5 palline intorno alla pallina centrale formando un cerchio regolare;
completa le 5 punte della stella aggiungendo 2 palline affiancate a triangolo all'esterno di ciascuna delle 5 palline del cerchio interno (10 palline totali per le punte).

4 Copri delicatamente la stella con un canovaccio pulito o con pellicola trasparente senza schiacciarla e lascia lievitare per altri 30-40 minuti, finché le palline non si gonfiano toccandosi tra loro.

Preriscalda il forno statico a 180 °C. Sbatti in una ciotolina il tuorlo d'uovo con i 2 cucchiai di latte e spennella delicatamente tutta la superficie della stella. Cospargi alternando i semi di sesamo chiari e quelli scuri (ad esempio decorando a spicchi o alternando le palline delle punte e del centro).

Cuoci nel ripiano centrale del forno per circa 25 minuti, finché il Danubio non risulta ben gonfio e dorato. Sforna e lascia intiepidire per 10 minuti prima di portarlo in tavola.

Conservazione

Puoi conservare il Danubio salato a forma di stella di Natale in **frigorifero per 2-3 giorni**, una volta completamente raffreddato, chiuso in un contenitore ermetico o avvolto nella pellicola alimentare per mantenerlo morbido.

Prima di portarlo nuovamente in tavola, ti consiglio di lasciarlo a temperatura ambiente per qualche minuto e poi **scaldarlo in forno a 160 °C per 5-6 minuti**: in questo modo ritroverà tutta la sua sofficità e il profumo appena sfornato.

In alternativa, puoi anche **congelarlo da cotto** (intero o già diviso in singole palline) all'interno di sacchetti per alimenti fino a **1 mese**. Ti basterà farlo scongelare lentamente in frigorifero e passarlo pochi minuti in forno prima di gustarlo.

Consigli e varianti

Per un **Danubio salato a forma di stella di Natale** soffice e impeccabile, assicurati che gli ingredienti per l'impasto siano a temperatura ambiente: in questo modo la lievitazione sarà più rapida e uniforme.

Se preferisci un profumo ancora più ricco e burroso, puoi sostituire l'olio extravergine d'oliva con 40 g di burro morbido a pezzetti, da incorporare poco alla volta. Ricorda inoltre di tenere d'occhio il forno negli ultimi minuti: se la superficie dovesse dorarsi troppo in fretta, copri delicatamente la stella con un foglio di alluminio fino a fine cottura.

Puoi personalizzare il ripieno e la finitura del tuo Danubio in base ai gusti dei tuoi ospiti. Ecco alcune **varianti golose** da provare:

Versione classica con salumi e formaggi: sostituisci ricotta e spinaci con cubetti di prosciutto cotto, mortadella o salame abbinati a scamorza, provola dolce o fontina per un cuore super filante.
Per la Vigilia di Natale: farcisci le palline con formaggio fresco spalmabile, salmone affumicato a pezzetti ed erba cipollina tritata.
Zucca e gorgonzola: per un abbinamento avvolgente e di stagione, usa una purea di zucca cotta al forno e ben asciutta insieme a cubetti di gorgonzola dolce e qualche noce tritata.
Funghi e speck: trifola in padella dei funghi champignon o porcini facendoli asciugare bene, poi uniscili a speck a dadini e formaggio a pasta filata.
Finitura alternativa: al posto dei semi di sesamo chiari e scuri puoi decorare la superficie con semi di

papavero, semi di zucca, aghi di rosmarino o granella di pistacchi per un tocco di colore ancora più festivo.