



Panettone Gastronomico



TEMPO DI PREPARAZIONE

45 minuti



DOSI

4 persone



DIFFICOLTÀ

facile

Ingredienti

- 1 panettone gastronomico Bauli da 700 g
- 160 g di bresaola Gli Affettati Noi&Voi
- 80 g di tonno all'olio di oliva Noi&Voi
- 4 filetti di alici in olio di girasole Noi&Voi
- 40 g di burro chiarificato Inalpi
- 200 g di Philadelphia Kraft
- 1 dozzina di olive nere Noi&Voi
- 100 g di salsa cocktail Biffi
- 150 g di maionese Biffi
- 280 g di gamberi in salamoia Riunione
- 120 g di salmone affumicato Rosa del Nord
- 1 limone non trattato
- pepe nero
- 2 foglie di valeriana

Preparazione

- 1** Sciogliete il burro in un padellino, unite le alici e mescolate su fiamma bassa fino a che si sono sciolte. Versate il composto in una ciotola e lasciatelo rapprendere. **Tagliate il panettone in 11 dischi con tagli equidistanti**, disponete il primo disco alla base sul piatto da portata e spalmatelo con la metà della maionese. **Proseguite con le fette di bresaola** tranne 2 che serviranno per il decoro e **coprite con un secondo e un terzo disco**.
- 2** Spalmate quest'ultimo con la salsa rosa, scolate i gamberi dalla marinata, asciugateli con carta da cucina e **cospargeteli sulla salsa**. Copriteli con altri 2 dischi di panettone, spalmate quello superiore con il burro all'acciuga e cospargetelo con le olive nere e il tonno scolato e spezzettato.
- 3** Coprite con altri 2 dischi, spalmate quello superiore con la maionese rimasta e disponetevi sopra le fette di salmone. Coprite con 2 dischi e spalmateli con il Philadelphia mescolato con la scorza di limone grattugiata e una macinata di pepe. **Infilzate 4 lunghi spiedini di bambù nel panettone** in modo che risultino equidistanti e con un coltello affilato, **tagliatelo in 4 spicchi uguali**.
- 4** Coprite il panettone con un foglio di pellicola e fatelo riposare 30 minuti in frigorifero, eliminate gli stecchi, terminate con la calotta tenuta da parte e decorate con le due fette di bresaola tenute da parte e le foglie di soncino.