

## **TANTI MODI PER FARCIRE IL PANETTONE GASTRONOMICO**



### *Alcune idee per la farcitura:*

*Gamberetti sgusciati, erba cipollina, salsa cocktail;  
Uova di lompo, philadelphia, bresaola;  
Burro, tonno in olio di oliva, prosciutto cotto;  
Prosciutto crudo, maionese, carciofi sott'olio;  
Paté di olive nere, prosciutto crudo;  
Burro, filetti di alici distese, capperi;  
Mascarpone, noci triturate grossolanamente;  
Burro per spalmare più gorgonzola e noci triturate grossolanamente;  
Pesto alla genovese mescolato con un po' di ricotta;  
Philadelphia, pomodori secchi sott'olio tritati grossolanamente;  
Gamberetti in salsa rosa;  
Formaggio spalmabile alle erbe;  
Burro e salmone affumicato;  
Insalata russa o capricciosa, maionese;  
Burro, rondelle di limone sottilissime, uova di lompo;  
Salsa tonnata e uova sode;  
Stracchino, rucola;  
Robiola, olive nere a rondelle;  
Wurstel, cetriolini tritati, camembert;  
Petto di pollo tagliato a listarelle, rucola, fette sottili di lerdammer*

Tagliare la calotta superiore del panettone e tenetela da parte.

Tagliare la parte restante partendo dalla base in un numero pari di fette orizzontali

Farcire a strati : ossia farcire la prima fetta del pane e coprirlo con la seconda fetta (non farcita).

Procedere nello stesso modo con le altre fette del panettone.

Terminata la farcitura coprire la sommità del panettone con la calotta e guarnirlo come più vi piace ...un fiocco, olive, carciofini...

Vino consigliato:

**PROSECCO DOC TREVISO VINO FRIZZANTE**

*Le Vie dell'Uva*



*Vino frizzante dal colore giallo oro e dal perlage fine e persistente.*

*La sua freschezza lo rende piacevole compagno di aperitivi e merende.*

*Ideale a tutto pasto.*

*Temperatura di servizio: 6-8°C.*