

Il panettone gastronomico



Detto anche "*pan canasta*", è il tipico panettone salato che, forse proprio a causa del suo nome, ci si ricorda di preparare durante i banchetti natalizi, ma è ideale anche per tutte le occasioni di festa, in quanto lo si può farcire in mille modi, preparando così un ottimo antipasto "unico"!

Il panettone gastronomico normalmente è costituito da **otto/dodici** diversi strati, ottenuti tagliando orizzontalmente la forma del pane in altrettanti dischi che si farciranno secondo i propri **gusti** e fantasia. Il pane si trova in pasticceria e nei supermercati forniti (lper di Montebello) ma i più provetti possono facilmente prepararlo in casa.

Per Natale e Capodanno il **panettone gastronomico** classico è quello farcito con prodotti "nobili": dal **caviale** alle uova di salmone, dalla salsa di **tartufo** al salmone affumicato, dal patè di olive alla crema di **funghi** porcini.

Si può ottenere anche un ottimo risultato con versioni meno "ricche" ma ugualmente **saporite**, come per esempio

per la **versione vegetariana** con peperoni, zucchine, radicchio di Treviso, carciofi surgelati, cipolla, gorgonzola, caprini, mascarpone, ricotta e formaggio alle erbe.

Ne esiste anche una variante tutta **a base di pesce**, ma la ricetta più comune è quella che mette insieme un po' tutti i gusti, un **panettone arlecchino**, insomma, con salmone, prosciutto crudo, uova sode, erba cipollina, vodka e quant'altro!

[Delia Giribaldi](#)

Pavia, 18/12/2003 (1561)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [e fugasette ...](#)
- » [La mia focaccia al formaggio](#)
- » [Buone Feste con il pandolce genovese!](#)
- » [Ricetta senza nome...](#)
- » [Un gusto di dolcezza...](#)
- » [La Torta Virulà](#)
- » [Riso alla certosina](#)
- » [Il risotto allo champagne](#)
- » [Prepariamo il panettone](#)
- » [Insalate... del mondo!](#)
- » [... in via d'estinzione?](#)
- » [Marmellate di frutta](#)
- » [A tutta insalata!](#)
- » [Riempiamo la calza](#)
- » [Una bella coppa di gelato!](#)
- » [Mimosa da mangiare](#)
- » [La zuppa alla pavese](#)
- » [Risotto con uvàrtiss \(Risotto con cime di luppolo\)](#)
- » [Meini](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dialecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)