

# Panettone salato burro e salame

## INFORMAZIONI

- 20 persone
- 280Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 Panettone salato
- 100 g di burro a temperatura ambiente
- 300 g di salame ungherese

## PREPARAZIONE

- Mettere su un tagliere la base del panettone salato e disporvi sopra il primo disco di pane. Spalmarlo con un velo di burro, quindi con uno strato di salame. Prendere il disco immediatamente soprastante ed imburarlo dalla parte a contatto con il salame. Coprire. In questo modo abbiamo farcito il primo strato.
- Appoggiare un nuovo disco di pane, imburarlo, mettere il salame ed imburare il disco soprastante prima di appoggiarlo a contatto con il salame. Attenzione! Fra uno strato di farcitura e il successivo deve restare uno spazio vuoto, altrimenti non sarà possibile prendere i tramezzini singolarmente.
- Proseguire in questo modo fino alla cima del panettone.
- Metterlo in un piatto da portata e con un coltello lungo a lama liscia molto ben affilato tagliare il panettone salato in 4 spicchi.
- Se non lo si mangia immediatamente avvolgerlo molto bene con pellicola trasparente e riporlo in frigorifero. Portarlo a temperatura ambiente almeno mezz'ora prima di servirlo.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

Il panettone salato è una preparazione gastronomica che si può trovare anche già pronto in pasticceria, in panetteria, oppure nel banco pane e pasticceria dei supermercati molto forniti. Solitamente è possibile ordinarli per quando se ne ha bisogno.

E' indispensabile che il panettone salato non resti troppe ore a contatto con l'aria, altrimenti diverrà secco. Quando lo si ripone avvolgerlo bene con pellicola trasparente.

Si può conservare in frigorifero, ben coperto, per un paio di giorni. Ricordarsi però di lasciarlo almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarlo.