

Panettone Gastronomico farcitura salmone

Portata: Antipasti

Tempo:

Numero persone: 8

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 8 persone

- 1 Panettone gastronomico
- 240 gr Salmone selvaggio sockey affumicato
- 150 gr Formaggio spalmabile al salmone
- 125 gr Rucola Passo dopo passo Despar
- 200 gr Gamberetti al Naturale Despar
- 160 gr Salsa rosa
- q.b. Erba cipollina
- 90 gr Paté di olive nere Despar Premium
- 150 gr Carciofi sott'olio
- 40 gr Acciughe sott'olio
- 300 gr Insalata Russa

Preparazione

1 - Ricavate 8 fette uguali dal vostro panettone lasciando integra la cupola.

2 - Posizionate la base del panettone su un piatto da portata e spalmate il paté di olive su tutta la fetta, posizionate sopra le acciughe e i carciofini.

3 - Ora posizionate sopra una seconda fetta di panettone, poi una terza senza aggiungere alcun ripieno tra queste due. In questo modo sarà più facile sfilare le porzioni.

4 - Ricoprite lo strato, spalmando l'insalata russa.

5 - Aggiungete ancora due fette di panettone e create lo strato con la salsa rosa, i gamberetti e l'erba cipollina.

6 - Per l'ultimo strato ricoprite nuovamente con due dischi di panettone, distribuendo il formaggio spalmabile, aggiungendo le foglie di rucola e le fette di salmone affumicato.

7 - Richiudete il panettone con la calotta e riponete in frigo, ben avvolto nella pellicola, per farlo compattare, fino al momento di servirlo.

8 - Buon appetito con Despar!