IL PANETTONE IN PADELLA

Dolce, salato, cremoso, ghiacciato, piccante, croccante o farcito: uno dei dolci più classici della tradizione italiana si trasforma in un goloso ingrediente da utilizzare in mille modi: dall'antipasto al secondo, dolci a parte. In un divertente libro, trentasei ricette e la storia corredata da tante curiosità su quello che si potrebbe definire il re della pasticceria italiana

GNOCCHI DI PANETTONE CON SALSA ALLO ZAFFERANO E UVETTA

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi
2 patate di media grandezza
100 g di panettone
100 g di farina bianca
Grana Padano q.b.
Sale

Per la salsa allo zafferano
1 dl di panna fresca
1 bustina di zafferano
burro
20 g di uvetta sultanina del panettone

Fai bollire le patate con la buccia, scolale, sbucciale e passal subito, ancora calde. Riduci in briciole abbastanza sottili il panettone e uniscile alle patate passate; impasta il tutto con la farina e un pizzico di sale. Ricava gli gnocchi e tienili da parte. In un padellino versa l panna, lo zafferano e una noce di burro; fi ridurre il tutto in padella e spegni la fiamma. Cuoci gli gnocchi scolandoli appena salgono in superficie; versali in una padella con del burro e falli saltare per pochi istanti con l'uvetta del panettone. Quindi servi il tutto nei piatti guarnendo con la salsa allo zafferano.

Mille e un...panettone
Barbara Carbone
e Dario Loison
131 pagine
euro 20.00
Trenta Editore

PESCATRICE IN PANURE DI PANETTONE SU LETTO DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone

4 zucchine
1 ciuffo di basilico fresco
240 g di pescatrice in filetti
olio extravergine d'oliva
burro
2-3 fette di panettone
sale

Lava e riduci a cubetti le zucchine; falle saltare in padella con un paio di cucchiai di olio e un pizzico di sale. Spegni e tieni da parte. Fai saltare in una padella diversa con qualche cucchiaio di olio e 5 grammi di burro i filetti di pescatrice già puliti; controlla che si rosolino su tutti i lati e trasferiscili in una teglia da forno. Inforna a 170° per 10 minuti per completare la cottura. Nel frattempo sbriciola le fette di panettone e falle brunire in forno per pochi minuti; sfornale e setacciale fino a ottenere un grana fine tipo pangrattato. Estrai dal forno i filetti di pesce, avvolgili ancora caldi nella panure di panettone; tagliali in cubi regolari e disponili sui piatti adagiandoli su un letto di zucchine scottate.