

PANETTONE CON LA CASSATA

Nuova versione di presentare el panettone di Natale

INGREDIENTI: per 8 persone

1 panettone da 750 g. senza canditi

500 g. di ricotta fresca (preferibilmente di pecora)

250 g. di zucchero a velo

60 g. di canditi di cedro e arancia a dadini

300 g. di cioccolato fondente

60 g. di burro

Scorzette d'arancia e di cedro candite, intere.

PREPARAZIONE

1.- Lavorate la ricotta con lo zucchero fino a ottenere una crema liscia e spumosa; mescolatevi 50 g. di cioccolato fondente grattugiato grossolanamente e i dadini di canditi. Coprite la ciotola con pellicola e mettere a riposare in frigo per 2 ore circa.

2.- Praticate un taglio circolare nella base piatta del panettone, a circa 3 cm. dal bordo, con un coltello a lama lunga seghettata; tagliate la mollica tutt'attorno, arrivando fino a 2 terzi dell'altezza totale. Si formerá cosí un cilindro che sará facile estrarre. Riempite il panettone con la crema di ricotta e chiudete l'apertura con un "tappo" di mollica ricavato dal cilindro messo da parte. Avvolgete il panettone nella pellicola e mettete in frigo 2 ore.

3.- Sciogliete il cioccolato rimasto a bagnomaria, con il burro, e glassate tutta la superficie del panettone.