

BALOCCO

Panettone
Gastronomico

Lo Chef sei tu!



MasterChef
ITALIA

*Ricette
e Consigli*



Consigli per la preparazione

Le ricette del Panettone Gastronomico



MasterChef
ITALIA

Aperitivo pag. 3

Antipasto pag. 8

Vegetariano pag. 13

Dolce pag. 18

*Ricette a cura dello Chef
Lorenzo Boni*

Prima di realizzare le ricette firmate MasterChef, mettete in frigorifero il panettone per circa un'ora prima di tagliarlo poi, utilizzando un coltello da pane, seguite le istruzioni di seguito riportate.



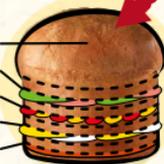
1 Togliere il panettone dalla forma di cottura e metterlo su un piano.

2 Coricare il panettone su un fianco e, partendo dal basso, tagliare 6-8 dischi di uguale spessore.



3 Farcire le fette a due a due; ricomporre il panettone sovrapponendo i vari strati farciti.

Top (Cupola panettone)
4° Strato
3° Strato
2° Strato
1° Strato



4 Tagliare in 4 spicchi verticali.

5 Servire i tramezzini ottenuti.





Strati

1°: Roast beef, mozzarella fiordilatte e crema di friarielli

2°: Prosciutto cotto alla piastra, formaggio spalmabile, salsa al peperoncino dolce, basilico fresco

3°: Crema di pecorino, acciughe dissalate, crescione e cimette di broccoli

4°: Pollo marinato alla piastra, salsa guacamole, formaggio Cheddar e cavolo cappuccio viola

Top (Cupola panettone): Copertura a losanghe con cipolla croccante e paprika

1° Strato

Roast beef, mozzarella fiordilatte e crema di friarielli

ingredienti

Per la crema di friarielli:

- 2 mazzi di friarielli (o cime di rapa)
- 1 spicchio d'aglio
- 2 filetti di acciughe sott'olio
- 1 peperoncino fresco
- 2 cucchiaini da tavola di olio extra vergine di oliva
- Pecorino grattugiato q.b.
- Sale e pepe

Per il fior di latte:

- 1 mozzarella fior di latte da 120 g

Per la finitura:

- 8 fette di roast beef
- Sale e pepe
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Partite preparando il soffritto per la crema di friarielli: versate i due cucchiaini di olio extra vergine d'oliva in una padella antiaderente, unite lo spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato con il palmo della mano, i filetti di acciughe e il peperoncino fresco tagliato a rondelle e privato dei semi interni. Scaldate il tutto a fuoco dolce fino a quando le acciughe non si siano completamente sciolte.

Lavate e mondate i friarielli staccando con le mani le infiorescenze, lasciate le foglie con un pezzo di gambo attaccato tenendo anche una parte dei gambi, cuocete per 5 minuti in acqua bollente e scolateli. Poi saltateli in padella nel soffritto precedentemente preparato e aggiungete il pecorino. Frullate il tutto, se la salsa risulta troppo densa aggiungete due cucchiaini di acqua di cottura e aggiustate con sale e pepe.

Affettate la mozzarella fior di latte e disponetela sulla base del panettone, appoggiatevi il roast beef, salate e pepate, poi aggiungete un filo d'olio extra vergine d'oliva e completate con la crema di friarielli.

2° Strato

Aperitivo

Prosciutto cotto alla piastra, formaggio spalmabile, salsa al peperoncino dolce, basilico fresco

ingredienti

Per la salsa al peperoncino dolce:

- 10 peperoncini lombardi (o 1 peperone)
- 1 scalogno
- 1 cucchiaino di maionese
- Olio di semi q.b.
- 1 fetta di pane per tramezzini (o pane raffermo)
- ½ cucchiaino di aceto bianco
- Sale

Per la finitura:

- 6/8 fette di prosciutto cotto alle erbe
- 150 g circa di formaggio fresco vaccino spalmabile
- 10 foglioline di basilico
- Pepe nero

Cominciate preparando la salsa al peperoncino dolce: lavate e tagliate longitudinalmente i peperoncini (o il peperone); con l'aiuto di un coltellino privateli dei semi interni e dell'eventuale parte bianca, tagliateli a pezzi. Sbucciate e tagliate in 4 lo scalogno, mettetevi i peperoncini, lo scalogno e la maionese nel mixer, salate leggermente e frullate a velocità sostenuta per ottenere un composto senza troppi grumi, poi aggiungete l'aceto ed il pane in cassetta ridotto in quadrati di 3 cm circa e procedete a frullare a velocità crescente.

Quando il pane sarà ben incorporato, aggiungete a filo l'olio di semi continuando a frullare, fino a quando la salsa non avrà un aspetto legato e compatto. Infine fate riposare in frigorifero.

Scaldare una padella antiaderente, passateci velocemente il prosciutto cotto girandolo da entrambe i lati (tenderà ad arriacciarsi un po' ma è il suo bello), togliete dalla padella e pepate.

Spalmate il formaggio fresco sul panettone, disponete il prosciutto cotto alle erbe (con i suoi eventuali liquidi di cottura) ricoprite con le foglioline di basilico, completate con la salsa al peperoncino.

3° Strato

Aperitivo

*Crema di pecorino, acciughe
dissalate, crescione
e cimette di broccoli*



MasterChef
ITALIA

ingredienti

Per la crema di pecorino:

- 250 g di Pecorino romano D.O.P. grattugiato
- 125 g di formaggio spalmabile fresco (o crescenza)
- 250 ml di latte
- Pepe nero

Per la padellata di broccoli e crescione:

- 1 broccolo ridotto a cimette
- 1 mazzo di crescione
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai da tavola di olio extra vergine di oliva
- Sale
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco

Per la finitura

- 10 filetti di acciughe sottosale (o sott'olio)
- Peperoncino in polvere q.b.
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Preparate la crema di pecorino a bagnomaria: in un ampio recipiente versate il latte e poi il pecorino grattugiato, portate ad ebollizione senza toccare il pecorino. Tenendo il bollore moderato attendete che il pecorino grattugiato si sciolga completamente; togliete il contenitore dal bagnomaria, pepate abbondantemente e mescolate. Se la crema risulta troppo dura aggiungete un paio di cucchiaini di acqua calda in modo da avere un composto più fluido, poi incorporate il pecorino ancora caldo con il formaggio cremoso a temperatura ambiente, amalgamate bene i due cremosi e riponete in frigorifero.

Riducete il broccolo in cimette più piccole possibili, sbollentatele per pochi secondi in acqua salata ed acidulata (devono rimanere croccanti per cui lasciateli scolare bene e poi asciugateli con carta assorbente).

Lavate ed asciugate il crescione, staccate le punte e tagliate i gambi in pezzi di 3 cm circa, scaldate l'olio extra vergine d'oliva con lo spicchio d'aglio in camicia a fuoco dolce, facendo insaporire l'olio senza che si bruci l'aglio; alzate la fiamma e quando l'olio sarà ben caldo saltateci il crescione per pochi secondi, spegnete e tenete da parte.

Diliscate le acciughe e privatele del sale di conservazione sciacquandole leggermente sotto l'acqua corrente, asciugatele bene e condite con peperoncino, prezzemolo tritato e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Disponete sulla fetta del panettone uno strato di crema di pecorino, le acciughe, le cimette di broccoli, il crescione e completate con un ulteriore strato di crema di pecorino.

4° Strato

Aperitivo

Pollo marinato alla piastra, salsa guacamole, formaggio Cheddar e cavolo cappuccio viola

ingredienti

Per il pollo marinato:

- 1 petto di pollo 200 g ca.
- 1 lemongrass (citronella)
- 1 pezzetto di zenzero 80 g ca.
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di sciroppo d'acero (o 1 cucchiaino di miele d'acacia)
- Sale
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Per la salsa guacamole:

- 2 avocado maturi
- 1 pomodoro maturo
- 1 peperoncino (fresco, tipo jalapeno, o in polvere)
- 2 cucchiaini di cipolla tritata
- Succo di lime q.b.
- Sale e pepe

Per la finitura:

- 5 fette di formaggio Cheddar
- ¼ di cavolo cappuccio viola

Tagliate il petto di pollo in fettine di un centimetro circa, battetele leggermente fino a dimezzarne lo spessore e disponetele in un piatto, salatele leggermente, tagliate il lemongrass e lo zenzero a fettine e disponete sul pollo, versatevi anche lo sciroppo d'acero e la salsa di soia e massaggiare brevemente per amalgamare i gusti, fate riposare in frigorifero coperto per almeno 1 ora.

Nel frattempo preparate la salsa guacamole: prelevate la polpa dell'avocado, schiacciatela con la forchetta e unite a poco a poco la cipolla tritata, il peperoncino fresco tritato, il pomodoro tagliato a pezzettoni ed in ultimo aggiungete sale, pepe ed il succo del lime per arricchirla e insaporirla, fatela riposare in frigorifero.

Prelevate le fettine di pollo dal frigorifero ed eliminate i pezzetti di lemongrass e zenzero, grigliatelo su una piastra in ghisa o una padella antiaderente ben calda unta leggermente di olio, cuocetele 10 secondi per lato, disponetele in un piatto, precedentemente riscaldato, e ricoprire con le fette di formaggio Cheddar in modo che fonda un po' ed il pollo perda gli eventuali liquidi in eccesso.

Tagliate a strisciole molto sottili il cavolo cappuccio e componete lo strato di panettone con salsa guacamole, poi il pollo ricoperto di Cheddar, la chiffonade di cavolo e ancora guacamole.

Top

(Cupola panettone)
Aperitivo

*Copertura a losanghe
con cipolla croccante
e paprika*



MasterChef
ITALIA

ingredienti

- 2 cipolle bianche medie
- Olio di semi per friggere q.b.
- ½ bicchiere di sciroppo d'acero
- Sale
- Paprika q.b.

Pulite le cipolle e tagliatele in quadrati di un centimetro, salate leggermente e lasciate riposare 1 minuto, poi sciacquate le cipolle sotto l'acqua corrente, scolatele e asciugatele bene.

Friggetele in abbondante olio di semi ben caldo, toglietele quando i bordi incominciano a prendere un colore nocciola, disponetele su carta paglia (o su un doppio strato di carta da forno); trasferite successivamente sulla leccarda del forno, avendo cura di separare bene i quadratini di cipolla.

Preriscaldate il forno a 100° ed infornate le cipolle fino a quando non saranno belle asciutte ed essiccate. Se vedete che l'operazione richiede più di 30 minuti potete alzare la temperatura del forno a 160°, avendo cura di girarle di tanto in tanto e di non perderle di vista in modo da non bruciarle.

Mettete lo sciroppo d'acero in un pentolino e fatelo ridurre quasi della metà, fate intiepidite e con l'aiuto di un pennello stendete lo sciroppo su tutta la cupola del panettone, ricopritelo velocemente con la cipolla croccante, pressando un po' con le mani in modo tale che aderisca bene al panettone.

Prendete un pizzico di paprika con pollice, indice e medio e disegnate delle losanghe sulla cipolla croccante (potete sbizzarrirvi sul motivo o disegno da realizzare).

Panettone Gastronomico per l'Antipasto

Strati

1°: Schiacciata di asparagi verdi con uova all'occhio di bue e fontina valdostana

2°: Speck della Valtellina, battuta di melanzane alla menta, formaggio di yogurt e cicoria ripassata

3°: Tonno, cipolla rossa, pistacchi caramellati e maionese alla paprika

4°: Petto d'anatra croccante, avocado, pomodoro, lattuga, salsa barbeque, bacon stufato e maionese

Top (Cupola panettone): Formaggio edamer gratinato

1° Strato

ingredienti

- 1 mazzo di asparagi verdi
- 3 uova fresche
- 3 fette di fontina valdostana
- Sale e pepe
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 noce di burro

Schiacciata di asparagi verdi con uova all'occhio di bue e fontina valdostana

Pulite gli asparagi tagliando un centimetro della base con un pelapatate, spelate leggermente la parte finale (gli ultimi 3-4 cm) che risulterebbe troppo dura. Legateli di nuovo con il loro elastico e lessateli in acqua e sale: metteteli in piedi in una pentola alta che possa sommergerli quasi tutti lasciando fuori solo le punte, scolateli quando ancora sono sodi, tagliare l'elastico e tenete in caldo.

Cuocete le uova: fate scaldare in una padella una noce di burro ed un filo di olio extra vergine d'oliva in modo che aiuti il burro a non bruciare, cuocetevi le uova all'occhio di bue, salate leggermente e pepate, adagiate sopra ad ogni uovo una fetta di fontina, coprite e spegnete il fuoco. La fontina deve fondere leggermente e non colare; se vedete che il formaggio si sta sciogliendo troppo scoperchiate.

Ora preparate lo strato del panettone: prendete gli asparagi che avete tenuto in caldo, metteteli in un piatto piano e schiacciateli con una forchetta, cercando di lasciarli interi, salate e condite con un filo d'olio extra vergine d'oliva e disponeteli sulla base del panettone, adagiatevi le uova all'occhio di bue con la fontina fusa.

2° Strato

Antipasto

Speck della Valtellina, battuta di melanzane alla menta, formaggio di yogurt e cicoria ripassata



MasterChef
ITALIA

ingredienti

- 12 fette di speck della Valtellina
- 1 melanzana
- 350g di yogurt intero al naturale
- 4 foglie di menta
- Un pizzico di erbe essiccate tra cui timo, origano e peperoncino
- 1 spicchio d'aglio
- Peperoncino macinato in scaglie
- Sale e pepe
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 mazzo di cicoria

Tagliate a metà longitudinalmente la melanzana, praticate nella parte interna con la punta di un coltello delle incisioni a losanghe, salate, pepate e cospargete con un filo d'olio ed aggiungete mezzo spicchio d'aglio. Passate in forno ventilato a 180° per 2-3 minuti, aggiungete le foglie di menta e cuocete ancora per 5 minuti; estraete dal forno e fate raffreddare. Quando le due metà saranno fredde, battetele al coltello fino ad ottenere una sorta di composta, tenete da parte.

Preparate il formaggio di yogurt: in un recipiente mescolate lo yogurt con le erbe aromatiche, mettetelo a scolare in una stamina di cotone oppure in un panno da cucina o in un setaccio a maglia finissima, lasciatelo riposare una notte.

Soffriggete in una padella l'altra metà dello spicchio d'aglio con il peperoncino macinato, passate in padella la cicoria precedentemente sbollentata, salate e fate raffreddare.

Ora preparate lo strato: spalmate la crema di melanzane sulla base del panettone, adagiatevi lo speck e, con l'aiuto di due cucchiaini, create delle palline con il formaggio allo yogurt, disponetele sullo speck e completate con la cicoria.

3° Strato

Antipasto

*Tonno, cipolla rossa, pistacchi
caramellati e maionese alla paprika*

ingredienti

- 250 g tonno in scatola all'olio extra vergine di oliva
- Maionese q.b.
- Paprika q.b.
- ½ cipolla rossa di Tropea affettata ad anelli
- 50 g pistacchi
- 1 cucchiaino da tavola di sciroppo d'acero
- Scorza di limone q.b.
- 1 presa di sale in fiocchi (o sale grosso)

Caramellate i pistacchi: portate a bollore l'acqua con il cucchiaino di sciroppo d'acero in un piccolo pentolino, quando raggiunge il bollore buttateci i pistacchi, fate bollire ancora per un minuto, versateli su un foglio di carta forno cercando di distanziarli l'uno dall'altro, in modo tale che, quando raffredderanno e si induriranno, siano distanti.

Affettate la cipolla di Tropea ad anelli (se la volete più leggera la potete mettere a bagno in una ciotola di acqua fredda con un pizzico di sale per 5 minuti, poi sciacquarla sotto acqua corrente e asciugarla) e tenete da parte.

Mescolate la paprika con la maionese in modo da aromatizzarla (indicativamente un cucchiaino da caffè in 200 g di maionese).

Ora procedete con la farcitura del panettone: scolate il tonno dall'olio e rompetelo con una forchetta, disponete un leggero strato di maionese alla paprika sulla base, adagiatevi il tonno, la cipolla ad anelli, i pistacchi caramellati, la scorza di limone grattugiata ed il sale in fiocchi (o sale grosso).

Completate spalmando lo strato superiore del disco di panettone con altra maionese alla paprika.

4° Strato

Antipasto

*Petto d'anatra croccante, avocado,
pomodoro, lattuga, salsa barbeque,
bacon stufato e maionese*



MasterChef
ITALIA

ingredienti

- 1 petto d'anatra 200 g
(o in alternativa prosciutto d'oca)
- Salsa barbeque q.b. (si trova nei negozi etnici o anche nei supermercati, reparto etnico)
- 1 avocado grande
- 2 pomodori
- 6 foglie di lattuga
- 4 fette di bacon stufato
- Sale e pepe
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- Succo di Limone q.b.

Salate e pepate il petto d'anatra, incidete con la punta del coltello praticando delle losanghe dalla parte della pelle, scaldate una padella antiaderente unta con un po' di olio, cuocetelo a fuoco medio-alto, prima dalla parte della pelle in modo che rilasci il grasso (che poi servirà per cuocere la parte della polpa) fino a quando la pelle non risulta croccante e asciutta; poi cuocete dalla parte della polpa e lasciate riposare. Nella stessa padella, ma colata del grasso del petto, cuocetevi velocemente il bacon stufato e tenete da parte.

Tagliate i pomodori a fette, pelate ed affettate l'avocado ben maturo e passatelo velocemente in acqua e limone per non farlo annerire, poi sfogliate e lavate la lattuga.

A questo punto siete pronti per assemblare lo strato. Tagliate il petto d'anatra a fettine sottili e disponetele sulla base del panettone, versatevi sopra la salsa barbeque, poi le fette di avocado, pomodoro e lattuga, e completate spalmando con poca maionese il disco di panettone che chiude lo strato.

Top

(Cupola panettone)
Antipasto

Formaggio edamer gratinato

ingredienti

- 250 g di formaggio edamer grattugiato con la grattugia a fori larghi come quelli per le carote
- 1 cucchiaino di miele d'acacia (o miele millefiori)

Scavate con un coltellino al centro della cupola del panettone un foro del diametro di 8 cm circa e alto 2 cm circa, prendete il miele a temperatura ambiente e con l'aiuto di un pennello sporcate un po' in modo casuale i bordi del foro che avete ricavato, così da potergli fare aderire il formaggio.

Riempite il foro con il formaggio e fatelo aderire bene ai bordi; passatelo al grill fino a che il formaggio sarà ben gratinato, in modo tale che, quando si raffredderà, si abbia l'effetto "croque monsieur".

Strati

1°: Carciofi al sedano, con crema di fagioli, crescenza e pecorino

2°: Ricotta di bufala, zenzero, zucchine alla scapece e polvere di pomodoro

3°: Frittatina al formaggio caprino, rucoletta selvatica, lampascioni e briciole al curry

4°: Tian di verdure al forno, con provola dolce, tapenade e basilico

Top (Cupola panettone): Copertura a spirale con granella di pistacchi, pinoli tostati e riso soffiato

1° Strato

ingredienti

Per la crema di fagioli, crescenza e pecorino:

- 150 g di fagioli cannellini in scatola
- 120 g di crescenza
- Gambi di carciofi cotti (quelli dei carciofi al sedano)
- 3 cucchiaini da tavola di pecorino grattugiato
- Olio extra vergine d'oliva q.b.

Per i carciofi al sedano:

- 5 carciofi
- 2 gambi di sedano verde
- Succo di ½ limone
- Olio extra vergine d'oliva q.b.

Per la finitura:

- 1 gambo di sedano verde

Carciofi al sedano, con crema di fagioli, crescenza e pecorino

Mondate i carciofi, tagliateli a spicchi sottili e conservateli in una ciotola con acqua e succo di limone. Prendete i gambi e tenete solo la parte più interna, togliendo con un coltello la parte verde, deve rimanere solo il bianco che si trova all'interno.

Mondate i due gambi di sedano, tritateli e passateli in padella con 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, unite i carciofi scolati, fate cuocere per circa 15 minuti aggiustando di sale.

Nel frattempo sciacquate bene i fagioli cannellini sotto l'acqua corrente, prelevate i gambi dei carciofi dalla padella (tenete da parte gli spicchi di carciofi), metteteli nel mixer i fagioli, i gambi con il fondo di cottura, il pecorino e la crescenza, frullate fino ad ottenere una crema. Tagliate il rimanente gambo di sedano a filetti sottili e mettetelo in acqua e ghiaccio in modo che si arricci e resti bello croccante, scolate e tenete da parte.

Completate lo strato di panettone: spalmate la crema di fagioli sulla base, adagiatevi gli spicchi di carciofi, ricoprite con il sedano croccante e completate con ancora un po' di crema di fagioli.

2° Strato

Vegetariano

*Ricotta di bufala, zenzero, zucchine
alla scapece e polvere di pomodoro*

ingredienti

Per la ricotta di bufala allo zenzero:

- 200 g di ricotta di bufala
- 1 pezzo di zenzero lungo circa 3 cm

Per le zucchine alla scapece:

- 1 kg di zucchine
- Menta fresca q.b.
- 250 ml di aceto di vino rosso
- 125 ml di acqua
- 1 spicchio d'aglio
- Olio per la frittura q.b.
- Sale e pepe

Per la finitura:

- 10 pomodori secchi (non sott'olio)
- 50 g di ricotta di bufala

Iniziate aromatizzando la ricotta di bufala: sbucciate la radice di zenzero e tagliatela in tre parti uguali, inserite ogni pezzo nello schiaccia-aglio e spremetene il succo in una tazza (se non avete lo schiaccia-aglio potete pressarlo con un batticarne); con questo succo aromatizzate la ricotta assaggiando man mano che si aggiunge il succo in modo da non esagerare con il sapore dello zenzero. Preparate le zucchine: lavate le zucchine, eliminate le estremità e tagliatele a rondelle in diagonale con uno spessore di mezzo centimetro circa; immergete le fette di zucchine in acqua e ghiaccio per un paio di minuti, scolatele e asciugatele. Friggetele in olio caldo, poche per volta e fino a doratura, quindi scolatele su carta assorbente.

Preparate la marinatura: fate bollire lo spicchio d'aglio tagliato a fette in acqua e aceto per una decina di minuti. Fate intiepidire, quindi ponete le zucchine in una pirofila di vetro, intervallando gli strati con le foglie di menta. Versate sopra agli strati di zucchine l'aceto e l'acqua intiepiditi, condite con qualche cucchiaio di olio della frittura. Sigillate con pellicola trasparente e, se avete tempo, fate insaporire per tutta la notte. Per la finitura: prendete i pomodori secchi e passateli in forno preriscaldato a 100° per 20 minuti, in modo da eliminare tutta l'umidità. Fate raffreddare completamente in un luogo asciutto (ad esempio la bocca del forno) e quando saranno freddi frullateli, prelevate la polvere ottenuta e tenete da parte.

Disponete sulla base del panettone la ricotta di bufala allo zenzero, ricoprite con le zucchine alla scapece (sgocciolate dalla marinatura), prendete i 50 g di ricotta di bufala che ancora non avevate utilizzato e, con l'aiuto di un coltello da burro o di una spatola, ricoprite le zucchine e passateci sopra la polvere di pomodoro in modo che resti attaccata (se gradite potete mettere un po' di polvere di pomodoro direttamente sulle zucchine).

3° Strato

Vegetariano

*Frittatina al formaggio caprino,
rucoletta selvatica, lampascioni
e briciole al curry.*



MasterChef
ITALIA

ingredienti

Per la frittatina al caprino:

- 3 uova
- 100 g di formaggio caprino morbido (spalmabile)
- 2 cucchiaini di grana padano
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaino di olio
- Sale e pepe

Per le briciole al curry:

- 2 fette di pane (preferibilmente tipo pugliese)
- 3 cucchiaini da tavola di olio extra vergine d'oliva
- Curry q.b.
- Sale e pepe

Per la finitura

- 2 mazzetti di rucoletta selvatica
- 8 lampascioni sott'olio

Preparate le 2 frittatine: sgusciate le uova e mettetele in un recipiente, salate, pepate e aggiungete il grana padano grattugiato, il caprino fresco ridotto in fiocchetti con le punte delle dita, poi con la forchetta amalgamate grossolanamente (devono rimanere chiazze di tuorlo, albume e pezzi di caprino). Scaldate il burro e l'olio in una padella (se possibile dello stesso diametro del panettone), dividete l'impasto in due e preparate le due frittatine, cuocetele da entrambe i lati e tenetele da parte coperte.

Riducete le fette di pane in briciole grandi con l'aiuto di un coltello, cospargete con l'olio extra vergine d'oliva e mescolate bene in modo da ungere tutte le briciole, salate e spolverate con il curry, mescolate ancora. Scaldate una padella antiaderente e fatevi tostare le briciole, quando saranno belle croccanti togliete dal fuoco e fatele raffreddare su di una graticola o nella padella stessa, in modo che evapori l'umidità e le briciole rimangano croccanti.

Componete lo strato: disponete una frittatina sulla base del disco di panettone, scolate e tagliate i lampascioni a metà in modo che non si muovano all'interno dello strato, ricoprite con la seconda frittatina, ricoprite con la rucoletta selvatica lavata e privata solo della parte iniziale del gambo, completate con le briciole al curry.

4° Strato

Vegetariano

*Tian di verdure al forno,
con provola dolce, tapenade e basilico*

ingredienti

Per la tian di verdure:

- 1 melanzana lunga
- 1 zuccina tonda
- 1 pomodoro
- 8 fette di un centimetro di provola dolce (o formaggio filante)
- Parmigiano grattugiato q.b.
- Sale
- Olio di oliva extravergine q.b.

Per la tapenade:

- 300 g olive nere
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 50 g capperi sotto sale
- Olio di oliva extravergine q.b.
- Pepe nero

Per la finitura:

- 8 foglie di basilico

Lavate ed affettare i pomodori, la zuccina e la melanzana a fette sottili, mentre la provola dovrà avere uno spessore di 1 cm.

Disponete le verdure e la provola a raggiera su una teglia tonda (possibilmente del diametro del panettone) con la carta forno sul fondo, alternandole e accavallandole leggermente. Condite con olio e sale e completate con il parmigiano, infine mettete in forno a 200° per circa 20 minuti.

Preparate la tapenade: dissalate i capperi sotto l'acqua corrente, denocciolate le olive, aggiungete un cucchiaino di salsa di soia e una bella manciata di pepe; frullate fino ad ottenere un composto senza grumi, aggiungete successivamente un po' di olio extra vergine d'oliva fino a quando la salsa non avrà una consistenza morbida.

Prendete la tian di verdure e provola ancora nella teglia, appoggiatevi sopra lo strato di panettone e capovolgete la teglia; successivamente rimuovete la carta forno, aggiungete sopra la tian le foglie di basilico e spalmate l'altra base del disco di panettone con la tapenade e richiudete.

Top

(Cupola panettone)
Vegetariano

*Copertura a spirale
con granella di pistacchi,
pinoli tostati e riso soffiato*



MasterChef
ITALIA

ingredienti

- 100 g di formaggio spalmabile
- 50 g di pinoli interi
- 80 g di granella di pistacchi
- 30 g di riso soffiato croccante da colazione

Tostate i pinoli in padella o in forno, fateli raffreddare e poi mischiateli alla granella di pistacchi e al riso soffiato. Lavorate con un cucchiaino il formaggio fresco in modo da renderlo ben cremoso. Inserirlo in un sac à poche e, partendo dalla cima della cupola del panettone, disegnate una spirale larga 1 centimetro che arrivi fino alla base della cupola; a questo punto fate cadere sopra il formaggio, il mix di granella di pistacchi, pinoli e riso soffiato, premete leggermente con i polpastrelli per far aderire meglio la granella.

Panettone Gastronomico Dolce

Strati

1°: Bavarese allo yogurt, cereali glassati e gelatina di albicocche

2°: Accoppiata di gelato al fior di latte farcito con amarene, con copertura di meringa, granella di nocciole e amaretti

3°: Carpaccio d'ananas, con brunoise di fragole e banane, cocco grattugiato e caramello

4°: Stracciatella di bufala, cioccolato, zenzero e lime, con frozen di lamponi

Top (Cupola panettone): Meringa

1° Strato

ingredienti

Per la bavarese allo yogurt:

- 1 tazzina di latte
- 2 fogli di colla di pesce
- 250 g di yogurt bianco
- 50 g di zucchero a velo
- 250 g di panna fresca

Per la gelatina di albicocche:

- 250 g di confettura di albicocche
- 50 g d'acqua
- 1 foglio di colla di pesce
- Fiocchi di mais glassati

Bavarese allo yogurt, cereali glassati e gelatina di albicocche

Preparate la bavarese: ammollate la colla di pesce in acqua fredda e mescolate lo yogurt con lo zucchero a velo. Montate la panna e tenete da parte. Fate scaldare il latte e scioglietevi la colla di pesce strizzata, lasciate intiepidire e poi aggiungete lo yogurt. Unite la panna allo yogurt, incorporando delicatamente e mescolando dal basso verso l'alto, trasferite in una tortiera a cerniera (possibilmente del diametro del panettone) foderata con carta forno, formando uno strato alto 3-4 cm, mettete in frigorifero almeno 3 ore.

Preparate la gelatina: frullate la confettura e passatela in un colino a maglia fine, mettetela in un pentolino e riscaldatela. Ammollate in acqua fredda la colla di pesce, scaldate 50 g di acqua e scioglietevi dentro la colla di pesce strizzata, unite alla confettura e mescolate bene. Riprendete la bavarese dopo un'ora e mezza di frigorifero, mettete uno strato di carta forno sopra la bavarese e colate la gelatina intiepidita, formando uno strato di ca 1,5-2 cm; lasciate riposare in frigorifero per un'altra ora e mezza. Componete lo strato: disponete sulla base del panettone uno strato di corn flakes glassati, sbriciolandoli un po' con le mani, sformate la bavarese allo yogurt, adagiatevela sopra e poi sovrapponete la gelatina di albicocche e richiudete con l'altro disco di panettone.

2° Strato

Dolce

*Accoppiata di gelato al fior di latte
farcito con amarene, con copertura di
meringa, granella di nocciole e amaretti*



MasterChef
ITALIA

ingredienti

- 600 g di gelato fior di latte
- 100 g di amarene allo sciroppo sgocciate
- 100 g cioccolato fondente
- 6 amaretti duri piccoli
- 80 -100 g di granella di nocciole
- 4 cucchiari da tavola di meringhe mignon da decorazione (reperibili al supermercato nel reparto pasticceria) oppure una meringa grande, sbriciolata

Prendete le amarene, scolatele dallo sciroppo e frullatele fino ad ottenere una sorta di confettura (se risulta troppo dura aggiungete un po' del loro sciroppo), mettetle da parte.

Mischiate la granella di nocciole, meringhe e gli amaretti sbriciolati. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, una volta sciolto spennellatelo sulle due fette di panettone che compongono lo strato, cospargete con il mix di granella fintanto che il cioccolato è ancora caldo, così che raffreddandosi la granella resti attaccata.

Prendete una tortiera tonda a cerniera (possibilmente dello stesso diametro del panettone) e foderate la base e l'anello con carta forno. Disponete sulla base 300 g di gelato ammorbidito, create un incavo che possa contenere la purea di amarene, ricoprite con gli altri 300 g di gelato, facendo attenzione a non far fuoriuscire la purea di amarena. Riponete in congelatore e fate raffreddare. Una volta che il gelato si è indurito siete pronti per comporre lo strato: sformate il gelato dalla tortiera e ponetelo fra i due strati di panettone con il cioccolato ed il mix di granelle rivolto all'interno.

3° Strato

Dolce

Carpaccio d'ananas, con brunoise di fragole e banane, cocco grattugiato e caramello

ingredienti

- 1 ananas ben maturo
- 1 noce di cocco piccola
- 100 g di fragole
- 1 banana
- ½ limone
- 150 g zucchero semolato
- 1 pezzo da 4 cm di cannella
- 1 capsula di cardamomo

Preparate la brunoise di banana e fragole: tagliate la banana e le fragole a dadini di 1 cm, condite con un cucchiaino di zucchero e succo di limone. Spaccate il cocco e tenete da parte il liquido che trovate all'interno, filtratelo e aggiungetevi lo zucchero rimanente, la capsula di cardamomo e la stecca di cannella. Mescolate e ponete sul fuoco senza più girare (se il composto sembra troppo denso perché l'acqua di cocco è poca, aggiungete un paio di cucchiaini d'acqua), fate cuocere a fuoco medio basso. Quando arriva a bollire, togliete la stecca di cannella e la capsula di cardamomo, alzate un po' la fiamma e fate imbrunire il composto.

A questo punto potete incominciare a girare il composto, fatelo brunire bene ma senza bruciarlo, toglietelo dal fuoco e fatelo intepidire fino a quando non raggiunge una consistenza viscosa, tipo miele.

Quando il composto ha raggiunto la giusta consistenza, usatelo per creare una sorta di ragnatela: immergete la frusta a fili nel composto e, muovendo la mano da destra verso sinistra, fatelo cadere dall'alto su un foglio di carta da forno. Ogni volta che re-intingete la frusta incrociate il senso di caduta del caramello in modo che la rete resti piena; fate raffreddare il tutto, fino a che lo zucchero sarà cristallizzato. Grattugiate il cocco con una grattugia a fori larghi. Pelate l'ananas a vivo e con l'aiuto di un'affettatrice o di una mandolina, tagliatelo a fette sottili tipo carpaccio. A questo punto siete pronti per assemblare lo strato: disponete un po' di cocco grattugiato sulla base, poi le fette di ananas adagiandole incurvate nella parte centrale in modo da dare movimento e altezza allo strato, versatevi sopra la brunoise con l'aiuto di un cucchiaino, cospargete con altro cocco grattugiato e completate chiudendo con il caramello rivolto verso la frutta.

4° Strato

Dolce

*Stracciatella di bufala,
cioccolato, zenzero e lime,
con frozen di lamponi*



MasterChef
ITALIA

ingredienti

- 500 g di ricotta di bufala (oppure vaccina)
- 1 pezzo di radice di zenzero di 4 cm circa
- 1 lime
- zucchero a velo q.b.
- 150 g di cioccolato fondente
- 2 vaschette di lamponi freschi

Prendete un foglio di carta forno e disponetelo sul fondo di una tortiera a cerniera senza buco (possibilmente dello stesso diametro del panettone). Cospargete tutta l'area del cerchio di lamponi, ricopriteli con un altro foglio di carta forno e, con l'aiuto di un batticarne, schiacciate dolcemente i lamponi fino ad ottenere un disco omogeneo di circa ½ cm di altezza. Ritagliate la carta in eccesso e riponete in congelatore fino a che non saranno congelati completamente.

Sciogliete 100 g di cioccolato a bagnomaria; una volta pronto versatene 2/3 al centro del disco di panettone e, con l'aiuto di una spatola (oppure coltello o cucchiaino), stendetelo in un velo sottile su tutta la base (è importante non avere uno strato troppo spesso, altrimenti quando raffredderà diventerà troppo duro da mordere e da tagliare). Fate raffreddare in frigorifero fino a che non indurisce.

Per ottenere il succo della radice di zenzero sbucciate la radice e schiacciatela in uno schiaccia-aglio o schiacciapatate, meglio ancora se riuscite a centrifugarla. Amalgamate la ricotta di bufala con il succo della radice di zenzero, aggiungendolo poco alla volta perchè il gusto è molto intenso. Incorporate alla ricotta aromatizzata un po' di zucchero a velo e preparate 50 g di cioccolato fondente tritato al coltello.

Grattugiate la buccia del lime e a questo punto siete pronti per comporre lo strato. Prelevate la base del panettone dal frigorifero, create con la stagnola una sorta di anello che avvolga la base dello strato e la sovrasti di 3 cm circa (questo vi aiuterà ad evitare che la ricotta sbordi), stendete la ricotta sulla base di cioccolato e livellate con l'aiuto di una spatola. Disponete sopra la ricotta il cioccolato che avevate tritato, coprite il tutto con pellicola e riponete in frigorifero in attesa di ultimare il top.

Top

(Cupola panettone)

Dolce

Meringa

ingredienti

- 4 albumi
- 8 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Montate a neve gli albumi con lo zucchero e il lievito (se volete potete aromatizzare usando il lievito vanigliato), mettete il tutto in un sac à poche e ricoprite la cupola con degli spuntoni di meringa o creando la decorazione che più vi piace; passate in forno con il programma grill fino a quando la meringa non è pronta.

A questo punto siete pronti per comporre l'ultimo strato del panettone: togliete dal frigo la base con cioccolato e ricotta, rimuovete la pellicola e l'anello di stagnola, cospargete i bordi con la scorza di lime appoggiando sopra il frozen di lamponi.

Chiudete lo strato e completate il tutto con la cupola con meringa.



MasterChef
ITALIA

Scopri sul sito www.balocco.it
le altre esclusive ricette MasterChef
per il Natale e il Capodanno

Se vuoi condividere con noi
il tuo **capolavoro** e le tue **ricette**,
scrivici su facebook
www.facebook.com/balocco



**EndemolShine
Group**



© 2017 Endemol Shine Group B.V. Endemol Shine, MasterChef and the MasterChef logo are registered trademarks of Endemol Shine Group BV and used under license. All Rights Reserved.