

L'INGREDIENTE DI GENNAIO: L'AVANZO DEL PANETTONE

Gilber per Gruppo Abele 750g 13€

Ogni anno la stessa storia, abbiamo comprato troppi panettoni e adesso... ci è venuto a noia? Per fortuna c'è *lunedì ricetta* con tante idee per variare!



CASSATA DI PANETTONE

Ingredienti: 500g ricotta; 200ml panna da montare; 3 cucchiaini di zucchero; gocce di cioccolato q.b.; panettone.

COME PROCEDERE:

Uniamo lo zucchero con la ricotta, poi aggiungiamo la panna liquida e sbattiamo per almeno 8 minuti. A questo punto, aggiungiamo le gocce di cioccolato alla crema e amalgamiamo bene.

Tagliamo il panettone a strati e disponiamo il primo in una teglia, copriamo spalmando di crema e poi sistemiamo un altro strato di panettone e avanti così fino a chiudere con l'ultimo strato.

Richiudiamo il tutto con della pellicola alimentare e lasciamo riposare due ore in frigo.

Variante: possiamo inzuppare il panettone nel latte oppure in uno sciroppo al liquore.