

Dolce dopo la Festa

La cucina italiana riserva un posto d'onore ai dolci delle grandi feste: il Panettone, il Pandoro e la Colomba fanno parte della tradizione e non possono mancare nelle tavole italiane a Natale e a Pasqua.

Spesso, però, dopo la grande quantità di portate che si consumano nei pranzi e nelle cene delle feste, a fine pasto si rischia di assaggiare appena questi ottimi dolci tradizionali, finendo per farli restare nelle dispense per diverso tempo.

Fortunatamente, la fantasia e l'ingegno che caratterizzano la cucina italiana hanno trovato molti modi per riutilizzare questi dolci della tradizione avanzati, inventando ricette deliziose come questa.

Ingredienti e dosi per 4 persone

- Mezzo panettone avanzato (o colomba)
- 2 uova
- 150 grammi di cioccolato
- 300 ml di panna fresca
- 300 ml. di latte,
- burro
- zucchero



Preparazione

Imburrate una pirofila e adagiatevi il panettone (o la colomba) spezzettato. Mettete sul fuoco un pentolino con la panna e il latte; una volta raggiunto il bollore spegnete il fuoco.

In una ciotola sbattete le uova, aggiungete il cioccolato spezzettato, versate un po' di latte e panna caldi, mescolate in modo che il cioccolato inizi a sciogliersi e poi versate o filo il miscuglio di panna e latte rimasto senza mai smettere di mescolare, in modo che il cioccolato si scioglia del tutto. Ricoprite con questo composto il panettone in modo che ne risulti ben impregnato, spolveriztatelo con dello zucchero e infornatelo per circa 40 minuti, in forno già caldo a 180 gradi.

Sfornate quando il dolce si presenterà gonfio con la superficie ben dorata. Lasciate raffreddare bene e servite.

