



E se ogni nazione ha i suoi riti e le sue usanze per le feste, non fa certo eccezione la nostra variegata penisola che, regione per regione, ha simboli e tradizioni differenti. Partendo proprio dalle feste religiose delle quali il Natale è principe, Pierluigi Ceolin, noto ed apprezzato chef, nel suo *Il cibo delle Feste* edito da Marcianum Press ci porta a scoprire le tradizioni culinarie della regione **Veneto** e di **Venezia** in particolare. Storia, riti, ricordi e immagini si intrecciano a formare un singolare documento impregiato da tipiche ricette ben eseguite e ottimamente ritratte.

Anch'io oggi ho deciso di portarvi alla scoperta di un sapore diverso invitandovi a stupire i vostri ospiti con un antipasto a base di panettone. Ho scelto il panettone ai fichi di Loison che ho deciso di servire con del prosciutto crudo e una fondutina di formaggi in una posa un po' "chicchettosa" come al Natale conviene. Un abbinamento che ho trovato particolarmente riuscito. **Dischi di panettone ai fichi con crudo e fonduta**

Ingredienti per 4 persone:

- 8 dischetti spessi
- 1 cm di panettone ai fichi
- 8 fette di prosciutto crudo
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di pecorino toscano fresco
- 100 g di ricotta vaccina fresca
- 100 ml di **latte**
- 100 ml di panna
- 1 tuorlo

Dopo aver grattugiato il pecorino con una grattugia a fori larghi, fondere a bagnomaria i formaggi con la panna ed il **latte**, una volta raggiunta la consistenza di una crema, unire la ricotta e poi il tuorlo d'uovo. Praticare un taglio su metà dei dischetti partendo dal bordo esterno ed arrivando al centro, lungo il raggio. Ricavare dalle fette di crudo 16 dischi delle stesse dimensioni del panettone e praticare sulla metà lo stesso taglio effettuato sul panettone. Tostare i dischetti di panettone e foderarli da ambo i lati di prosciutto (come fosse un panino al contrario). Agganciare ogni dischetto farcito tagliato ad un altro dischetto farcito integro e posizionare il "nodo" così realizzato nel piatto sul quale sarà stata versata a specchio parte della fonduta. Procedere allo stesso modo per gli altri piatti.

*Il pecorino toscano da me utilizzato è il Pecora Nera Seggiano di Brunelli.

Fonte: Paperblog.com, 3 dicembre 2011 – sezione Cucina