

TRONCHETTO SALATO DI NATALE

PORZIONI 3/4 PERSONE

TEMPO PREPARAZIONE 10 MINUTI

TEMPO RIPOSO 20 MINUTI

INGREDIENTI

- 3 fette di pancarré quelle grandi
- 1 confezione di Philadelphia o altro formaggio spalmabile
- 50 g di ricotta
- 150 g di salmone affumicato a fette
- qualche chicco di melograno per decorare
- origano secco

PREPARAZIONE

- stendete le fette di pancarré sopra la pellicola alimentare
- bagnate con il latte usando un pennello da cucina i bordi del pane
- sovrapponetevi di qualche millimetro i bordi del pane
- passate il mattarello sopra il pane in modo da far aderire bene le fette le une alle altre
- Mescolate insieme metà della Philadelphia con la ricotta
- ~~Spalmate il formaggio sul pane lasciando vuoto ai lati in modo tale che una volta che formerete il tronchetto il formaggio non straborderà~~
- Adagiate sopra il salmone e spolverizzate con origano secco
- Ora arrotolate il pane su stesso e sigillate bene con la pellicola
- Mettete in frigo circa 20 minuti
- Tagliate se necessario il pane in eccesso e le due estremità di qualche cm
- Adagiate il tronchetto sopra un vassoio e ricoprite la superficie con il formaggio rimanente
- Ora sistemate accanto al rotolo le estremità precedentemente tagliate e ricoprite bene con il formaggio per nascondere le attaccature
- Con una forchetta rigate il formaggio in modo da simulare la corteccia
- Se volete con il pane avanzato e delle formine decorate il vostro tronchetto di Natale salato
- Decorate con il melograno
- Conservate in frigo sino al momento di servire e lasciate qualche minuto a temperatura ambiente prima di mangiare

NOTE: non dovrete avere problemi ad arrotolare il pane, importante è bagnare leggermente i bordi con poco latte o acqua altrimenti ho notato che le estremità non si attaccano bene.