



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Bassa**

Tempo di preparazione: **40 minuti**

Autore: **Chef Mene**

---

## INGREDIENTI:



**1**

Panettone da 750g



**100g**

Burro ammorbidito



**1l**

Latte fresco



**600g**

Panna fresca



3 bacche di vaniglia o 1 bustina di vanillina



**270g**

Zucchero



**6/7**

Uova intere



\*\*\* PER LA SALSA\*\*\*



**1**

**1**

Succo di mandarino



**200g**

Zucchero

---

## DESCRIZIONE:

Ben ritrovati al consueto appuntamento mensile con Anderground Magazine, la rivista on-line dedicata a tutti. Colgo subito l'occasione per augurare a tutti Voi al di là dello schermo un Buon Natale e Felice Anno Nuovo. La redazione è molto soddisfatta del risultato ottenuto in questi mesi, le visite da parte degli utenti sono regolari e frequenti mese per mese, da parte mia c'è orgoglio nel vedere che le ricette da me proposte vengano consultate e votate. Questo mese "ruberò" lo spazio dell' "S.O.S.Cuoco" impiegandolo per il racconto della storia del Panettone, dolce tipico natalizio originario di Milano. Si narra che il Panettone sia nato in circostanze particolari, in una Milanomedio-evale ancora sotto il dominio della famiglia Sforza. Una nota forneria, la preferita dal Casato, stava vivendo momenti difficili dopo l'apertura di un panettiere concorrente nelle vicinanze. Come ultimo tentativo di rilancio della piccola fornace, Ludovico Sforza chiese al proprietario di ideare un pane speciale che si sarebbe utilizzato per un ricevimento a corte durante il periodo natalizio. Il fornaio si ritrovò così con molto lavoro da svolgere tanto che dovette assumere un garzone. Si presentò da lui un giovanotto, un tal Toni, che fu il falconiere personale di Ludovico il Moro. I due cominciarono a lavorare molto da subito e per il ricevimento idearono un pane speciale simile al pan brioche. Terminato il duro lavoro il garzone Toni, molto affamato, chiese al fornaio di poter mangiare qualcosa per recuperare le energie perse in quelle lunghe notti di lavoro e prese degli scarti del pane speciale al quale

aggiunse del cedro candito e dell'uvetta sultanina. Incuriosito, il panettiere chiese al giovane di poter assaggiare il suo "pasto" e decise poi di preparare un impasto di pane speciale e dei due nuovi ingredienti. Il giorno seguente il "Pan del Toni", da cui il nome Panettone, ebbe molto successo a Milano, così la piccola fornace ottenne un doppia vittoria: quella a Castello per il ricevimento della famiglia Sforza, soddisfatta del pane speciale e quella di uno scampato fallimento grazie al "Pan del Toni". Con gli anni la tradizione del Panettone divenne un vero e proprio rito importante per le famiglie milanesi, così si aggiunse un altro particolare, ossia la croce che esso porta: fatta dal padrone di casa come segno di benedizione sulla famiglia. La ricetta che propongo per questo mese è il Budino al Panettone con Salsa al Mandarino, questo doppio accostamento dai sapori natalizi sarà disicuro un successo sulle Vostre tavole nel giorno di Natale!

### **ESECUZIONE:**

Eliminare dal Panettone tutta la crosta di color marrone, tagliandolo poi in fette spesse circa 2 centimetri. Sulle fette così ottenute, spalmare solo da un lato il burro ammorbidito e ricavare in seguito dei cubetti regolari da adagiare in una bacinella. In un tegame far bollire il latte, la panna e la vaniglia o vanillina, mentre in una bacinella capiente sbattere le uova con lo zucchero. Unire i liquidi caldi molto lentamente con il composto di uova e zucchero e lasciarlo raffreddare. Una volta che il mix è freddo, rovesciarlo sui cubetti di Panettone, facendo attenzione di non inzupparli troppo, lasciando a parte un po' del liquido stesso. In stampini mono-porzione adagiare i cubetti di Panettone lasciandoli anche più alti del bordo del recipiente, da riempire con il rimanente mix lasciato a parte in precedenza. Cucinare quindi a bagnomaria, in forno a 170 °C per 18 minuti. Per la salsa è sufficiente far bollire il succo di mandarino con lo zucchero fino ad ottenere la densità desiderata, più sarà ridotta la salsa, più sarà creato l'effetto "caramello". Infine servire il budino tiepido negli stampini stessi, glassato con la salsa al mandarino.