



PANETTONE  
GASTRONOMICO  
ARBI

# INGREDIENTI

## 1° strato: COCKTAIL DI GAMBERI

1 confezione di Code di Gambero Arbi  
insalata iceberg  
150 g ketchup  
200 g maionese  
5/6 gocce di tabasco  
sale e olio evo qb

## 2° strato: POLPO E PATATE CON SALSA VERDE

1 confezione di Polpo Pulito Arbi 500 g  
2 patate medie  
1/2 uovo sodo  
40 g pane raffermo  
75 g olio evo  
1 cucchiaio capperi sottaceto  
2 filetti di alici sottolio  
70 g prezzemolo  
20 g aceto bianco  
pepe e sale qb

## 3° strato: INSALATA DI CALAMARI CON SALSA CAESAR

1 confezione di Polpo Pulito Arbi 500 g  
2 patate medie  
1/2 uovo sodo  
40 g pane raffermo  
75 g olio evo  
1 cucchiaio capperi sottaceto  
2 filetti di alici sottolio  
70 g prezzemolo  
20 g aceto bianco  
pepe e sale qb



1

Decongeliamo e togliamo il carapace alle code di gambero e scottiamole in acqua bollente per 2 minuti, puliamo l'insalata e tagliamo a striscioline, mettiamo in una ciotola e aggiungiamo ketchup, maionese, tabasco, sale e mescoliamo il tutto. Tagliamo i gamberi a pezzetti e uniamoli agli ingredienti. Quando farciremo gli strati rifineremo con un filo d'olio evo e un pizzico di pepe.



2

Decongeliamo il polpo e cuociamolo in una pentola 50 minuti lasciandolo riposare a fuoco spento 10 minuti nell'acqua di cottura, nel mentre sbucciamo e lessiamo le patate, per 25 minuti circa. Tagliamo a pezzetti irregolari le patate e il polpo e prepariamo la salsa verde: bagniamo la mollica con acqua e aceto e lasciamola riposare per pochi minuti, intanto in un mixer mettiamo il prezzemolo, le alici, l'uovo sodo, l'olio evo, i capperi, sale, pepe e frulliamo fino ad omogenizzare il tutto poi aggiungiamo anche il pane e frulliamo di nuovo fino ad ottenere una salsa leggermente grumosa. Uniamo la salsa al polpo e alle patate.



3

Decongeliamo i calamari seguendo le istruzioni indicate sulla confezione e scottiamoli in acqua bollente per 5 minuti, facendoli poi raffreddare. Puliamo il radicchio, la carota e l'insalata Iceberg e tagliamo tutto a striscioline, tagliamo i calamari ad anelli e uniamo tutti gli ingredienti in una ciotola. Prepariamo ora la salsa caesar: in un mixer aggiungiamo lo yogurt, il parmigiano, il sale, il pepe, l'olio evo, le alici, frulliamo e lasciamo riposare per qualche minuto. Quando faremo lo strato con l'insalata e i calamari spalmeremo questa salsa sulla fetta di panettone.



4

Ora montiamo il nostro panettone: per prima cosa tagliamo 6 strati orizzontali possibilmente di uguali dimensioni tra loro, quindi alterniamo i 3 gusti ripetendo 2 volte ogni tipologia. Tagliamo in 6 parti in verticale il panettone così da ottenere dei pratici triangolini di ogni gusto.

