



RICETTA DI NATALE ALBERELLI SALATI



OGGI PREPARIAMO DEGLI SFIZIOSI ALBERELLI DI PANCARRÈ, IDEALI DA PREPARARE CON I BAMBINI E DA SERVIRE COME ANTIPASTO NEI GIORNI DI FESTA.

OGNI ALBERELLO È COMPOSTO DA TRE MINI TRAMEZZINI A FORMA DI STELLA (POSIZIONATI DAL PIÙ GRANDE AL PIÙ PICCOLO) E FARCITI SECONDO I VOSTRI GUSTI E LA VOSTRA FANTASIA! QUI SOTTO TROVATE QUALCHE IDEA PER INIZIARE:

COSA VI SERVE:

- QUATTRO STAMPINI PER BISCOTTI A FORMA DI STELLA DI QUATTRO DIMENSIONI DIVERSE (LA DIMENSIONE PIÙ PICCOLA VI SERVIRÀ PER LA STELLINA DI FORMAGGIO DA METTERE IN CIMA ALL'ALBERO DI NATALE)
- STUZZICADETI O STECCHINI DI LEGNO
- PANCARRÈ O PANE DA TRAMEZZINO
- PROSCIUTTO COTTO O IL SALUME CHE VI PIACE
- EMMENTAL O FORMAGGIO SIMILE
- MAIONESE O FORMAGGIO SPALMABILE
- LATTUGA E POMODORINI

PROCEDIMENTO PER SINGOLO ALBERELLO:

RICAVATE DAL PANCARRÈ TRE COPPIE DI STELLE UTILIZZANDO TRE STAMPINI DI MISURA DIVERSA. TENETE DA PARTE LO STAMPINO PIÙ PICCOLO PER LA DECORAZIONE. FARCITE OGNI COPPIA DI TRAMEZZINO CON LA FARCIA CHE PREFERITE, METTETE ANCHE UN PO' DI LATTUGA VISIBILE FUORI DAI BORDI COSÌ DA DARE L'IDEA DELL'ALBERELLO VERDE! ASSEMBLATE I TRAMEZZINI DAL PIÙ GRANDE AL PIÙ PICCOLO E INFILZATE IL TUTTO CON UNO STECCHINO DI LEGNO AVENDO CURA DI SEPARARE DI QUALCHE MILLIMETRO OGNI TRAMEZZINO COSÌ DA AVERE UN ALBERELLO PIÙ ALTO E TRIDIMENSIONALE. TAGLIATE LO STECCO IN ECCESSO LASCIANDO FUORIUSCIRE QUALCHE CENTIMETRO PER INFILZARE LA STELLINA DI FORMAGGIO. TAGLIATE L'EMMENTAL O IL FORMAGGIO SCELTO A FETTE SPESSO UN CENTIMETRO, QUINDI CON LA STELLINA PER BISCOTTI PIÙ PICCOLA RICAVATE LA CIMA DEGLI ALBERELLI DI PANCARRÈ E METTETELA SULLA CIMA DELL'ALBERELLO!

