RICETTA: ALBERELLI DI PASTA SFOGLIA (DOLCI O SALATI)

UNA RICETTA CARINISSIMA E SUPER SEMPLICE DA FARE CON I BAMBINI. VI SERVIRANNO SOLO UN ROTOLO DI PASTA SFOGLIA (RETTANGOLARE O ROTONDA NON IMPORTA) E TANTA FANTASIA!

QUESTI STUZZICHINI NATALIZI SONO L'IDEALE COME APERITIVO DELLE FESTE O COME ANTIPASTO DELLA VIGILIA O DEL PRANZO DI NATALE. POTETE FARLI SIA SALATI SIA DOLCI, A VOI LA SCELTA!

IDEE SALATE:
PESTO GENOVESE E PARMIGIANO - PROSCIUTTO E FORMAGGIO - SALMONE AFFUMICATO E FORMAGGIO SPALMABILE...
IDEE DOLCI: CREMA AL CIOCCOLATO - MARMELLATA - ZUCCHERO E CANNELLA (TIPO CINNAMON ROLL)

PROCEDIMENTO:

PRERISCALDATE IL FORNO A 200°. STENDETE IL ROTOLO DI PASTA SFOGLIA E RICOPRITELO CON LA FARCITURA CHE AVETE SCELTO. RITAGLIATE ORA DELLE STRISCE DI CIRCA 2 CM. (CONSIGLIO: SE UTILIZZATE AFFETTATO O FETTINE DI SALMONE AD ESEMPIO, RITAGLIATE LE STRISCIOLINE PRIMA DI METTERE LA FARCITURA, SARÀ PIÙ FACILE TAGLIARE IL TUTTO).
PER FORMARE L'ALBERO PRENDETE UNA STRISCIA ALLA VOLTA E RIPIEGATELA SU SE STESSA IN MODO CHE SIA PIÙ LARGA ALLA BASE E PIÙ STRETTA IN CIMA, TIPO UN ALBERELLO.
INFILZATE L'ALBERELLO AL CENTRO CON UNO SPIEDINO E METTETELO SU UNA TEGLIA RICOPERTA CON CARTA DA FORNO. CUOCETE NEL FORNO A 200° PER 15-18 MINUTI O FINO A DORATURA DELLA PASTA. QUANDO GLI ALBERELLI SARANNO BELLI GONFI SFORNATE E FATE RAFFREDDARE.
BUON APPETITO!