



LA SPERANZA NON DELUDE

Stelline antipasto

Un antipasto veloce e gustoso a tema natalizio. Divertiti a prepararlo per i tuoi ospiti seguendo la ricetta.

INGREDIENTI:

- pasta sfoglia
- 1 rosso d'uovo
- formaggio spalmabile
- olive
- pomodorini
- funghetti

ATTREZZATURA:

- carta forno
- stampo a stellina
- pennello
- 'sac a poche'

PROCEDIMENTO:

Stendere la pasta sfoglia e con lo stampino a forma di stella ricavare il maggior numero di stelline possibile che posizionerete su una teglia da forno.

Accendere il forno a 220° per farlo riscaldare.

Spennellare le stelline con il rosso d'uovo.

Infornare per pochi minuti (da 5 a 10) a seconda dello spessore della pasta sfoglia. Osservatele, devono diventare dorate.

A cottura ultimata estraetele la teglia dal forno e fate raffreddare.

Preparare la 'sac a poche' inserendo il formaggio spalmabile. Con il dito fare un buchetto nel centro della stella e riempirlo con un ciuffetto di formaggio.

Guarnire con rondelle di olive, pezzetti di pomodorino (rosso o giallo) o funghetti sott'olio.



Buon Appetito!