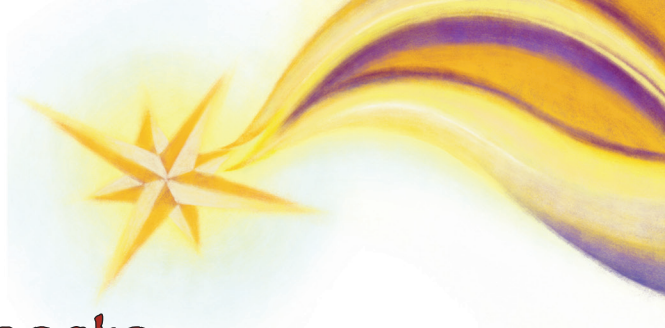


Vieni Gesù, orienta il nostro andare



## Alberello antipasto

Semplice e veloce da fare, l'alberello è un antipasto natalizio di grande effetto.

### Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia pronta di forma rettangolare
- 60/80 gr di prosciutto cotto
- formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)
- un tuorlo d'uovo

### Preparazione:

1. distendere il rotolo di pasta sfoglia sul pianale e piegalo a metà;



2. incidere, con un coltello non seghettato, l'immagine di un alberello a punta, poi separare le due metà;

3. Farcire una metà con il formaggio spalmabile e l'altra con il prosciutto precedentemente tritato.

4. sovrapporre nuovamente le due metà facendo coincidere la farcitura.



5. con il coltello incidere dei tagli paralleli alla base dell'albero come in figura;

6. arrotolare su se stesso ogni ramo allungandolo leggermente con le mani;



7. con la pasta sfoglia avanzata fare una stellina, anch'essa doppia e farcita con formaggio e prosciutto (stesso spessore dell'albero in modo che cuocia come l'albero);

8. spennellare l'alberello con il rosso dell'uovo;

9. infornare a forno caldo per 7/8 minuti a circa 200° tenendo d'occhio che non si bruci.



Quando diventa croccante e colorato estrarlo dal forno e farlo raffreddare. Disporlo infine su un piatto adatto.

*BUON NATALE !!*

PS: Per non buttare i ritagli di pasta guarda la ricetta "stelline antipasto" proposta insieme a questa.

