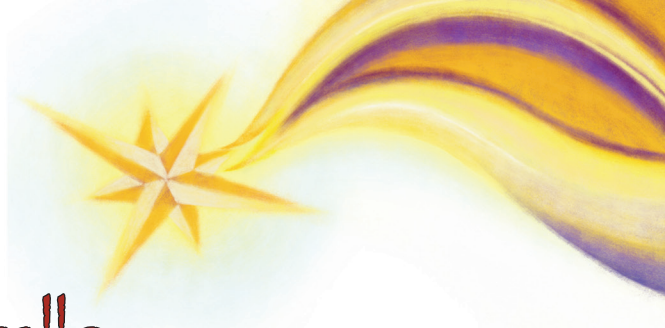


Vieni Gesù, orienta il nostro andare



## Tartine alberello

Alla portata di tutti, questo antipasto senza cottura è semplice, gustoso e di grande effetto per la tavolata nel giorno di Natale.

**!!! Strumento indispensabile : STAMPINI A FORMA DI STELLA !!!**

### Ingredienti:

- Pane bianco da tartina
- prosciutto cotto a fette e/o salame rosa e/o mortadella e/o sottilette di formaggio
- formaggio spalmabile, patè di olive, di carciofi, di pomodorini secchi, di carciofi, di tonno, di acciughe... scegliete le creme spalmabili che più vi piacciono, meglio se sono un po' colorate.
- olive
- stampini a forma di stella di 3/4 dimensioni diverse
- stuzzicadenti

### Preparazione:

1. ricavare dal pane bianco da tartina una coppia di stelle per ogni stampino a disposizione (minimo 3, meglio 4 o più).
2. Farcire ogni coppia con una crema spalmabile e sovrapporre facendo "il panino" ma sfasando le punte



3. Con lo stampino creare stelle anche con la sottiletta di formaggio e l'affettato a disposizione abbinandole poi al "panino stella" con la crema più adatta.

4. Disporre l'oliva sopra l'ultima stella e fermarla con lo stuzzicadenti. La tartina alberello è pronta per essere gustata!

