Stelline ad albero ripiene



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: Un cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pane per tramezzini: 250 gr
- Pepe: q.b.
- Salame: 200 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Le stelline ad albero ripiene sono un antipasto natalizio molto semplice e veloce da realizzare. In pochi minuti e con pochi e semplici ingredienti, realizzerete una ricetta golosa e sfiziosa che piacerà a tutta la famiglia. Sono troppo carini da vedere e davvero irresistibili!

1. Per prima cosa condite la ***passata classica Pomì*** con l'olio, il sale, il pepe e l'origano.
2. Prendete le fette di pane per tramezzini e con 4 formine a stella di dimensioni diverse realizzate tante stelline.
3. Disponete le stelle di pane su di una teglia foderata con carta forno e spennellatele solo da un lato con la passata classica Pomì condita.
4. Cuocete le stelline in forno preriscaldato a 180° per circa 10 minuti.
5. Sfornate le stelline, lasciatele raffreddare e poi farcite ogni stellina con una fettina di salame, posizionando la stella più grande in basso e la più piccola in cima. Infilzatele con uno stuzzichino per farle stare ferme e otterrete dei piccoli alberelli golosi.

For this recipe we used:

Passata Classica 6 cucchiai

