

PLANNINGPOOL CUCINA

Un'idea simpatica per rallegrare le vostre feste di Natale, anche a tavola! Per stuzzicare l'appetito e aprire lo stomaco ad affrontare la grande maratona di cibi, tipica delle grandi occasioni, eccovi uno sfizioso e originale antipasto. Facile da preparare e di sicuro effetto sui vostri ospiti e in famiglia, il **PUPAZZO DI NEVE** accarezzerà il vostro palato, catturerà lo sguardo e farà sorridere grandi e piccini.



Questa ricetta è stata tratta da www.ricettedinatale.it

PUPAZZO DI NEVE

Ingredienti:

aglio
1 bicchiere formaggio parmigiano
grattugiato
450 gr. formaggio cremoso
olive nere
carota
sedano
sale
pepe
pane di segale
chiodi di garofano

Preparazione:

In una ciotola versare il formaggio cremoso, mezzo bicchiere di parmigiano, aglio tritato, sale e pepe e mescolarli fino a farli amalgamare bene insieme. Mettere l'impasto per circa 30 minuti nel congelatore, in modo da farlo indurire. Tirallo fuori e fare 3 palle (2 per il corpo ed una più grande per la testa) da rotolare nel formaggio parmigiano rimasto. Mettere le 3 palle ottenute, nel congelatore per circa un'ora. Poco prima di servire impilare le tre palle in uno stuzzicadenti o pezzo di spiedino per realizzare il corpo del pupazzo di neve. Una striscia di sedano per formare la sciarpa da fermare con un chiodo di garofano, pezzettini di olive nere per fare i bottoni e gli occhi, ed un pezzettino di carota per il naso. Il cappello si ottiene tagliando il pane di segale a cerchietti, 3 di diametro uguale ed uno più grande. Ecco pronto il pupazzo di neve da mangiare.