

Albero di Natale rustico



Ricettina veloce e d'effetto... Albero di Natale Rustico... e già dal titolo si capisce che tipo a Pasqua sarebbe meglio fare un'altra cosa... oh poi fate come volete... XD (si ok basta simpatia per oggi!)

Tra le mille portate del pranzo natalizio, non può mancare un bell'alberello!

Ed ecco che mi viene in mente di fare con della pasta sfoglia un bell' Albero di Natale rustico.

Anzi, ne ho fatti 2 di gustosissimi alberi di pasta sfoglia uno farcito con della 'nduja e l'altro con del pesto, molto buoni e sfiziosi. Perfetti per l'aperitivo e tra gli antipasti sono un'ottima soluzione veloce e scenografica.

Ve li racconto...

Ingredienti:

- 2 fogli di pasta sfoglia
- pesto
- 50 gr 'nduja

Procedimento:



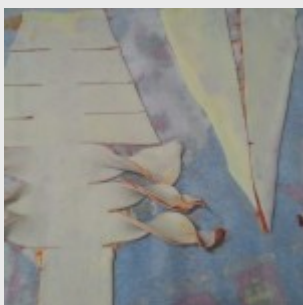
Davvero facile e veloce questa ricetta, soprattutto se si usa la pasta sfoglia già pronta e io, infatti, uso quella... ho provato qualche volta a farla in casa, ma vi confesso che i risultati non sono stati sempre dei migliori... e vabbè

nessuno è perfetto ;P comunque, prometto che studierò o riproverò fino a quando non troverò la ricetta giusta e la posterò... intanto meglio andare sul sicuro!

Ok, ma ora basta chiacchiere, inizio a raccontarvi la ricetta, che di sicuro è molto più interessante dei miei disastri in cucina!!!

Per iniziare la mia ricetta ed avere così il mio bellissimo Albero di Natale rustico, spalmo bene su metà di uno dei 2 fogli di pasta sfoglia la 'nduja e ripiego il foglio su se stesso, con un matterello schiaccio e stendo leggermente l'impasto.

Ripeto l'operazione con il secondo foglio ma all'interno spalmo del pesto e spolvero anche un po' di formaggio grattugiato.



Farciti i fogli li ritaglio dando la forma di un albero, li passo su una teglia foderata di carta da forno e passo a cucinare.

In forno a 200° per circa 15-20 min.

