



Preparazione: 10 Minuti
Tempo di cottura: 20 Minuti

- 1 pasta sfoglia rettangolare
- 100g di formaggio fresco alle erbe
- 150g di prosciutto
- 1 uovo
- 8 bacchette di legno
- Facoltativo Semi di sesamo nero

1. Immergere i bastoncini di legno in acqua per 30 minuti (per evitare che si brucino in forno).
2. Impostare il forno a 220 gradi. Stendere la pasta sfoglia e spennellare con il formaggio fresco alle erbe.
3. Disporre il prosciutto sulla pasta sfoglia spennellata. Tagliare la pasta sfoglia in otto strisce della stessa grandezza.
4. Ripiegare le strisce e disporle in lunghezza a forma di albero di Natale. Infilzare le strisce nei bastoncini, disporre su una teglia rivestita di carta da forno e spennellare con l'uovo sbattuto. Chi vuole può cospargere un po' di sesamo nero.
5. Cuocere in forno per circa 20 minuti finché gli alberelli di Natale saranno ben dorati.

Gli alberelli di Natale di pasta sfoglia faranno un figurone su un grande piatto per aperitivo. Il piatto potrà essere riempito a piacere con formaggio, carne secca e frutta. Con gli ApériSticks Kambly, Patate e Rosmarino, gli ApériSticks Barbabietola, le Kambly Ficelles au Fromage et aux Légumes e le Ficelles aux Olives Vertes et Noires, gli ospiti hanno a disposizione una ricca selezione di gustosi aperitivi.