

Ombrello e nuvoletta

Cielo, che buono!



per 1 porzione

preparazione: ca. 15 minuti

Utensili

tagliere

coltellino da cucina

forbici

ev. stampino a forma di nuvola

1 spiedino di bambù (annodato)

scatolina portamerenda

Ingredienti

1 mela rossa con picciolo (ad es.

Pinova o Jonathan)

succo di limone da spennellare

1 fetta di pane da toast integrale o
altro pane integrale

2 fette di Tilsiter

Preparazione

1 Ombrello: taglia la mela a metà e poi orizzontalmente. Incidi la superficie di un quarto di mela con la punta del coltello e stacca due spicchi di buccia. Spennella la polpa con un po' di succo di limone. Per il manico dell'ombrello, infila nella mela uno spiedino di bambù annodato.

2 Nuvoletta: taglia la fetta di pane dandole una forma ovale. Con il coltello oppure con una formina adatta ritaglia dalle fette di formaggio una nuvola grande e una più piccola. Posa le nuvole di formaggio sulla nuvola di pane.