

Un riccio speciale di frutta e formaggio



per 2 porzioni (1 riccio)

Preparazione: ca. 20 minuti

Utensili

tagliere
coltellino
stuzzicadenti

Ingredienti

1 piccola pera
2 rosette di Tête-de-Moine
ca. 125 g di piccoli acini di uva
rosata da tavola
2 chiodi di garofano

Preparazione

- 1 Tagliare una fetta sottile su un lato della pera, che così non rotolerà.
- 2 Per il musetto del riccio, avvolgere la punta della pera con le rosette di Tête-de-moine. Per il naso utilizzare un acino, per gli occhi due chiodi di garofano.
- 3 Per gli aghi, infilzare un acino su ogni stuzzicadenti e infilzare poi gli stuzzicadenti sulla pera.