

ANTIPASTI E SNACK

Albero di Natale di pasta sfoglia: un antipasto semplice e creativo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Stupisci i tuoi ospiti con l'**albero di Natale di pasta sfoglia**: una ricetta veloce con un ripieno cremoso di ricotta e pesto, decorato con pomodorini per un effetto festoso.

INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 2

RICOTTA 100 gr

POMODORINI 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 30 gr

PESTO DI BASILICO

UOVO 1

PREPARAZIONE:

- 1 Ecco come procedere per preparare un buonissimo e bellissimo albero di Natale di pasta sfoglia: in questa ricetta abbiamo scelto di cucinare anche il pesto alla genovese, ma se

vuoi fare più in fretta, andrà benissimo un barattolo di pesto acquistato.

Ecco come fare il pesto in casa: frulla circa 50 g di basilico con abbondante olio di oliva, mezzo spicchio di aglio (se lo gradisci) una presa di sale e una spolverata di pepe. Se necessario aggiungi uno o due cucchiaini di acqua fredda per renderlo più fluido. Al pesto aggiungi la ricotta e il parmigiano, mescola fino ad avere una crema prima di grumi, dall'aspetto piuttosto vellutato.





- 2 Srotola un rettangolo di pasta sfoglia, lasciandolo sulla sua carta forno con cui viene solitamente confezionato, spalma la crema di pesto e ricotta su tutta la superficie. Copri la crema con l'altro rotolo di pasta sfoglia e intaglia un triangolo utilizzando tutta la lunghezza.

Dalle parti esterne, ricava un quadrato che diventerà il tronco dell'albero di Natale di pasta sfoglia e una, o più, stelline per decorare l'albero come più ti piace.





3 A questo punto puoi creare i rami. Per prima cosa segna leggermente, senza incidere, una striscia centrale che parte dalla punta e arriva al tronco larga circa 2 cm. Questa traccia aiuterà a non tagliare troppo i rami andando fino al centro, e a rendere la figura dell'albero più ordinata e armoniosa.

A questo punto con una rotella taglia pizza incidi i rami, spessi circa 2 cm. Arrotola ogni ramo su se stesso, senza schiacciare troppo e sempre dello stesso verso. Nei rami più lunghi si riusciranno a fare due giri, mentre in quelli più piccoli uno, gli ultimi invece non andranno arrotolati perché troppo piccoli.

Sguscia un uovo in una ciotola e sbattilo con una forchetta, infine spennellalo la superficie dell'albero di Natale di pasta sfoglia. Decora l'albero con dei pomodorini rossi, come se fossero vere e proprie palline di Natale.

Cuoci l'albero di sfoglia in forno a 200°C in modalità ventilata per circa 20-25 minuti, o comunque fino a doratura.





ALBERO DI NATALE DI PASTA SFOGLIA: RICETTA FACILE E VELOCE

Il periodo natalizio è il momento perfetto per portare in tavola piatti scenografici e gustosi. L'**albero di Natale di pasta sfoglia** è l'antipasto ideale per chi cerca una ricetta semplice ma d'effetto. Preparato con un ripieno cremoso di ricotta e pesto, decorato con pomodorini e olive, è una delizia per gli occhi e il palato. Segui questa guida per realizzarlo in pochi e facili passaggi!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE:

Se non hai tempo di preparare il pesto in casa, puoi utilizzare un barattolo di pesto già pronto. Le decorazioni possono essere personalizzate: usa olive, semi o erbe aromatiche per variare i colori e i sapori. Per ridurre lo spreco alimentare, conserva i ritagli di pasta sfoglia: puoi cuocerli come snack salati o dolci. Non buttare le parti di pomodorini avanzate: usale per preparare una salsa veloce.

CONSERVAZIONE:

Puoi conservare l'**albero di Natale di pasta sfoglia** per un giorno in frigorifero, avvolto in pellicola trasparente. Riscaldalo in forno per qualche minuto prima di servirlo per ripristinare la croccantezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Risotto con i broccoli: un primo piatto cremoso e leggero.

Erbazzone: una torta salata emiliana con bietole e spinaci.

Torta tramezzino: perfetta per un buffet festivo.

Bocconcini di pollo panati al forno: croccanti fuori e morbidi dentro.

Rotolo di frittata ai funghi: un antipasto facile e saporito.