

ANTIPASTI E SNACK

Stuzzichini di Natale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri come preparare gli **stuzzichini di Natale**:
facili, veloci, senza cottura e perfetti per buffet
natalizi.

INGREDIENTI PER FARE GLI STUZZICHINI DI NATALE

POMODORI CILIEGINI 4
MOZZARELLINE CILIEGINE 4
FOGLIE DI BASILICO
PEPE NERO IN GRANI 8
ACETO BALSAMICO
CAROTA 1

COME FARE GLI STUZZICHINI DI NATALE AL FORMAGGIO

- 1 Per prima cosa lava bene i pomodorini e il basilico, asciugali con della carta assorbente e scola bene le mozzarelline cilieGINE con un colino. Su un tagliere, taglia un pomodorino alla volta dividendolo in 3 parti: 2 fette e una parte a cupola per formare il cappellino.





2 Ora prendi una fetta che farà da base, metti sopra una foglia intera di basilico e una mozzarellina, infilza al centro lo stecchino e metti sopra un'altra fettina di pomodoro, due foglioline piccole di basilico e sopra la cupola per formare il cappello. Prosegui così per creare tutti gli stuzzichini.





- 3 Per decorare le mozzarelle, infila nella mozzarella un pezzo di carota piccola per formare il naso, due granuli di pepe nero per gli occhi. Usando uno stecchino bagnato nell'aceto balsamico, disegna il sorriso degli omini e riponi gli stuzzichini in frigo fino al momento di servirli.





FINGER FOOD PER NATALE: SCOPRI GLI STUZZICHINI IDEALI PER

Gli **stuzzichini di Natale** sono la ricetta ideale per aprire il [pranzo di Natale](#) con un tocco di creatività. Questi piccoli [antipasti](#), **facili e veloci da preparare**, si adattano a ogni occasione: dal **pranzo di Natale** alla **cena della Vigilia**. La ricetta che ti proponiamo è semplice, senza cottura, e utilizza ingredienti freschi come pomodorini ciliegino, mozzarelline e basilico. Un'idea perfetta per chi cerca [antipasti natalizi](#) gustosi ma leggeri.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per **preparare stuzzichini perfetti**, utilizza pomodorini freschi e basilico appena colto per garantire sapore e freschezza.

Se ti avanzano mozzarelline o pomodorini, puoi usarli per arricchire un'insalata o preparare un piatto di [pasta](#).

Personalizza la ricetta aggiungendo olive o pezzetti di prosciutto per varianti più ricche. Ricorda di assemblare gli stuzzichini poco prima di servirli, per preservarne la freschezza.

COME CONSERVARE GLI STUZZICHINI DI NATALE

Gli stuzzichini di Natale vanno **consumati freschi** per apprezzarne al meglio il sapore. Puoi conservarli in frigorifero, in un contenitore ermetico, per un massimo di un giorno.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piacciono queste idee, ecco altre proposte di antipasti natalizi da provare:

[Vol-au-vent funghi e gorgonzola](#): perfetti per un tocco elegante.

[Cestini di parmigiano per Natale](#): ideali per buffet natalizi.

[Sedano gorgonzola e noci](#): un classico intramontabile.

[Albero di pasta sfoglia con pesto](#): scenografici e facili da preparare.