

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Arcobaleni profumati al formaggio

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



## INGREDIENTI

BURRO 50 gr  
MARGARINA 40 gr  
FORMAGGIO SPALMABILE 40 gr  
ZUCCHERO 70 gr  
FARINA 230 gr  
UOVA 1  
AROMA a piacere -

## PREPARAZIONE

**1** Si lasciano ammorbidire burro e margarina, quindi si lavorano insieme al formaggio fino a ridurli in una crema. Si aggiunge lo zucchero, quando è amalgamato si aggiunge l'uovo, ed infine la farina. Se l'impasto è troppo duro da lavorare con le fruste, aiutatevi con una spatola, se invece come nel mio caso l'impasto è troppo morbido per essere modellato con le mani, riponetelo nel congelatore per mezz'ora.

**2** A questo punto bisogna dividerlo in 6 porzioni, che dovranno essere l'una gradualmente più grande dell'altra e si colorano. Io ho fatto:

Rosso: 48g

Arancio: 61g

Giallo: 72g

Verde: 83g

Blu: 95g

Viola: 110g

Gli impasti devono riposare in frigo per un'ora.

**3** Si forma col rosso un salsicciottino, che sarà l'interno dei nostri arcobaleni. L'arancione invece va steso tra i due fogli di carta forno dandogli una forma rettangolare che sia lunga quanto il salsicciotto rosso, e alta sufficientemente per avvolgerlo tutto.

Si poggia così ad un'estremità il salsicciotto rosso ed aiutandovi con la carta forno arrotolatelo all'interno dentro come se stesse facendo il sushi, premendo bene ma con delicatezza per non far rimanere bolle d'aria.

Adesso il salsicciotto è diventato l'arancione, procedere allo stesso modo con tutti i colori in quest'ordine: giallo, verde, blu e viola.

**4** A questo punto con un coltello affilato a lama liscia si tagliano delle fettine di mezzo cm, all'interno delle quali ritroverete tutti i colori. Si infornano a 170° per 25 minuti. Appena sfornate le fettine sono ancora morbide, per cui col coltello a lama liscia si

tagliano a metà, poggiandoli sulla gratella a raffreddare.

**5** Ecco i nostri bellissimi arcobaleni.