

Árvore de Natal de bolinhas de queijo

Ingredientes:

- massa de pizza
- queijo mozzarella
- manteiga derretida
- parmesão ralado
- salsa picada
- manjeriço picado
- alecrim picado
- 1 ovo levemente batido por uma colher de sopa

Modo de preparação:

Comece por cortar o queijo em 33 pedaços com cerca de dois centímetros e meio cada. A seguir estenda a massa de pizza e corte em 33 pedaços com cerca de cinco centímetros cada. Enrole cada pedacinho de massa num pedacinho de queijo formando 33 pequenas bolas. E coloque as bolinhas em cima de um tabuleiro, forrado com papel vegetal de forma a criar o formato de uma árvore de natal. Junte as bolas umas às outras igual, para ficar conforme a imagem em anexo.



(foto do prato retirada do google)



(foto da família "alargada" da mãe)

Bata o ovo numa tigela com um garfo e pincele o topo da árvore de natal. Leve ao forno pré-aquecido a 230°C, durante 15 a 20 minutos, até ficar tostado por fora e derretido por dentro. Enquanto a árvore está no forno, misture a manteiga derretida com o parmesão e as ervas aromáticas. Quando a árvore estiver pronta espalhe a manteiga por cima e sirva.

As bolinhas podem ser acompanhadas com qualquer tipo de molhos.

Bom apetite!!!!!!!!!!!!□

Inês Reis 5ºD