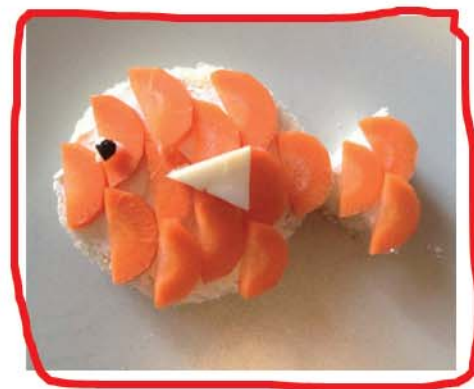


Il pesce carota

Cosa ti serve:

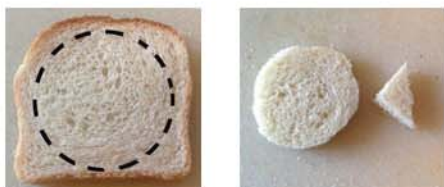
- 1 fetta di pancarrè
- 1/2 carota tagliata a fettine
- Formaggio da spalmare
- 1 triangolino di formaggio (tipo emmental)
- 1 pezzettino di formaggio (tipo emmental)
- 1 pezzettino d'oliva



1 - Prepara tutti gli ingredienti



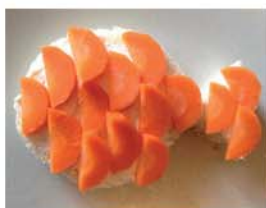
2 - Taglia la fetta di pancarrè



3 - Componi il pesce carota



Spalma il formaggio sul corpo e sulla coda del pesce.



Taglia in due le fettine di carota e aggiungi le scaglie di carota.



Aggiungi il pezzettino di formaggio e quello d'oliva per fare l'occhio ed infine, il triangolo di formaggio che sarà la pinna.

Ecco il pesce carota!