

Il pesce prosciutto



Cosa ti serve:

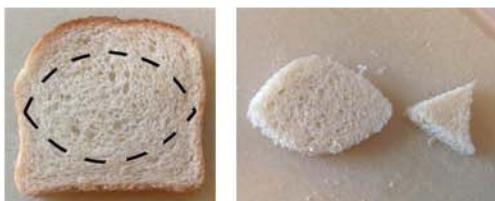
- 1 fetta di pancarrè
- 1 triangolo di carota
- Formaggio da spalmare
- 1 fetta di prosciutto cotto
- 1 pezzettino di formaggio (tipo emmental)
- 1 pezzettino d'oliva

1 - Prepara tutti gli ingredienti



Prepara tutti gli ingredienti, Guarda bene a cosa serviranno per deciderne la dimensione e controllarne la quantità

2 - Taglia la fetta di pancarrè'



Fatti aiutare da un adulto per tagliare la sagoma del corpo del pesce nella fetta di pancarrè. Taglia un triangolo per la coda in uno dei pezzi avanzati.

3 - Componi il pesce prosciutto



Appoggia la sagoma del corpo del pesce sulla fetta di prosciutto e ritaglia la stessa forma nel prosciutto. Fai la stessa cosa con la coda-



Spalma il formaggio sul corpo e sulla coda del pesce. Aggiungi i due pezzi di prosciutto.



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

Ecco il pesce prosciutto!