

Un fiore da mangiare

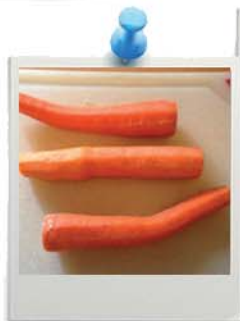


Cosa ti serve:

- 1 coltellino
- 1 ciotolina tonda
- 1 grande piatto

Ingredienti:

- 3 grosse carote
- 1 costa di gambo di sedano
- 125 gr di formaggio da spalmare
- olio extravergine di oliva



1 - Prepara le carote.

Sbuccia le carote e tagliane le estremità, eliminandole.

Taglia le carote a fette in modo da creare tutti i petali del tuo fiore.

Fai molta attenzione a non tagliarti anche le dita!!!



2 - Prepara il gambo di sedano.

Lava la costa di gambo di sedano e tira via i filetti.

Lava anche due foglie del gambo di sedano, asciugale e mettile da parte.

3 - Prepara il condimento al formaggio.

Metti in una ciotola la crema di formaggio, le foglie di basilico tagliate a pezzetti e un filo di olio. Mescola bene, usando un cucchiaino o una forchetta.

Metti il tuo condimento in una piccola ciotola tonda.



4 - Componi il tuo fiore.



Metti la ciotolina con il condimento al centro del piatto.

Sistema una prima fila di carote come fossero dei petali.

Aggiungi il gambo.

Completa il tuo fiore con gli altri petali e le foglie del gambo.

