



CORONA DI UVA E FORMAGGIO

Ingredienti

500 gr. di pane casereccio
2 grappoli di uva nera
3-4 cestini di phisalis
1 fetta da circa gr. 400 di asiago
200 gr. di parmigiano a tocchetti
stuzzicadenti piccoli

Procedimento

Laviamo accuratamente l'uva, la diraspiano avendo cura di non danneggiare gli acini.

Tagliamo il formaggio realizzando dei triangoli.

Incominciamo ad inserire gli stuzzicadenti creando il primo giro con l'uva nera, il secondo giro con i Phisalis ed il terzo ancora con l'uva nera.

Più regolare sarà la disposizione degli acini più armoniosa risulterà la corona.

Passiamo ad inserire il formaggio sugli stecchini, facendo attenzione a non manipolarlo troppo.

Creiamo un altro giro d'uva nera, così da creare un contenitore per i tocchetti di

parmigiano.

Se necessario andremo a scoperchiare il nostro pane, per creare una cavità per accogliere il nostro formaggio a tocchetti.

Posizioneremo la nostra corona su una bella alzatina, così da farla risaltare sul nostro buffet.