



Coccinelle

Ingredienti

8 pomodorini ciliegia

16 ritz

patè di olive nere

una confezione piccola di philadelphia

filini di erba cipollina

16 olive nere denocciolate

Per fare questa ricetta per comodità useremo il philadelphia, ma va bene un qualsiasi altro formaggio spalmabile, anche lo stracchino è perfetto, scegliete in base ai vostri gusti. Spalmate il formaggio sui ritz, anche qui ovviamente va bene qualunque tipo di crackers, se trovate quelli a forma di foglie sono ancora più carini.

Lavate i pomodorini e asciugateli bene, poi con un coltello ben affilato tagliateli a metà, queste saranno le nostre ali. Adesso ogni metà dovete tagliarla ma non del tutto, dovete fare in modo di poter avere due spicchi che si possano separare ma attaccati ad una delle estremità. Tagliate una piccola parte dell'oliva in modo che si adatti alla curvatura del pomodoro.

Prendete il ritz con il formaggio e mettete sopra il pomodoro con le due "ali" un pò aperte, nella parte davanti mettete l'oliva e posizionala bene come vedete nella foto. Mettete due filini di erba cipollina dentro l'oliva per fare le antenne, poi con uno stuzzicadenti fate i pallini neri con il patè di olive. Se volete con il philadelphia potete provare a fare la bocca! Sistemate tutte le coccinelle in un piatto da portata, e servitele!