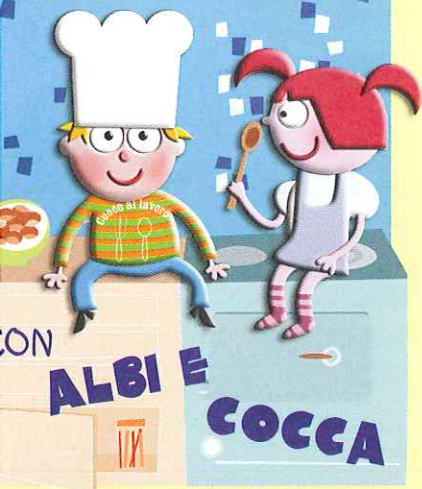
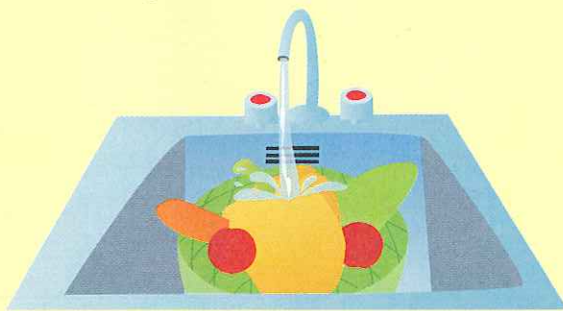


Spiedini in pinzimonio



1 Lava tutte le verdure (meglio se bio). Con l'aiuto di un grande taglia a spicchi il peperone e a tocchetti la carota e il sedano.



COSA TI SERVE (PER 2/3 BAMBINI)



1 peperone
pomodorini

stecchini
di legno



1 pompelmo



olive
denocciate



sedano
e carota



mozzarelle
ciliegine



aceto
balsamico



olio e
sale

2 Infila negli stecchini i pomodorini, le mozzarelle ciliegine, i pezzetti di carota e sedano e le olive denocciate. In una ciotolina prepara il pinzimonio: olio, sale e, se vuoi, un po' di aceto balsamico (in alternativa: di vino o mela).



3 Prendi metà pompelmo, taglialo leggermente alla base (così starà in piedi) e sistema gli spiedini come nel disegno.



Nota per i genitori: un modo divertente per far mangiare verdure fresche ai vostri bambini.