

SECONDI PIATTI

Spiedini rustici

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di mortadella in 1 fetta
200 g di prosciutto cotto in 1 fetta
12 prugne secche snocciolate
2 mele verdi
24 fettine sottili di pancetta affumicata
qualche foglia di salvia e alloro.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare in 12 cubetti la mortadella, in 12 cubetti il prosciutto cotto ed in 12 cubetti la mela con la buccia.

Avvolgete le prugne ed i cubetti di mela con le fettine di pancetta affumicata.

Infilate negli spiedini alternandoli i cubetti di mortadella, prosciutto, di mele e prugne.
Ogni tanto, frapponete una foglia di salvia o di alloro.

Cuocete gli spiedini sulla griglia fino a quando diventano dorati.

Servite caldi.

