

SECONDI PIATTI

Spiedini di pesche e bacon croccanti e sfiziosi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



L'estate porta in tavola una sinfonia di colori e contrasti che accendono immediatamente l'atmosfera delle serate all'aperto. Immagina il profumo della griglia rovente che si mescola a un abbinamento inaspettato.

Preparare degli **spiedini pesche bacon** significa proprio questo: trasformare un semplice aperitivo in un'esperienza gourmet da condividere con chi ami.

La dolcezza succosa della frutta fresca di stagione, infatti, si fonde alla perfezione con la croccantezza

sapida della carne, creando un equilibrio perfetto al palato.

Se ami valorizzare i sapori agrodolci, la cottura su piastra esalta gli zuccheri naturali del frutto, un trucco infallibile che rende speciale anche un dessert come le [pesche grigliate](#).

Giocare con gli opposti è una mossa vincente in cucina. Basti pensare a grandi classici rivisitati come la [caprese estiva con le pesche](#), oppure ai rassicuranti [fagottini melone prosciutto](#).

Per variare consistenze e colori sul tuo tagliere, puoi stupire i tuoi ospiti alternando la sapidità del bacon con i colori vivaci e dissetanti degli [spiedini di melone e anguria](#).

Bastano pochissimi ingredienti per portare in tavola un **antipasto estivo originale** in meno di un quarto d'ora.

E per completare l'offerta di un buffet in giardino o di una grigliata informale, ti consiglio di sbirciare anche la nostra selezione dei [10 antipasti senza cottura freschi e veloci per ogni occasione](#).

RICETTA DEGLI SPIEDINI DI PESCHE E BACON

PESCHE GIALLE 2

BACON 12 fette

PROVOLA o scamorza - 100 gr

MIELE DI ACACIA 2 cucchiaini da tavola

ROSMARINO FRESCO

PEPE NERO

SALE

COME FARE GLI SPIEDINI DI PESCHE E BACON

- 1 Inizia la preparazione occupandoti della frutta: lava accuratamente le **pesche fresche** sotto acqua corrente.

Asciugale bene tamponandole delicatamente con della carta da cucina per rimuovere ogni residuo d'acqua.

A questo punto, tagliale a spicchi o ricava dei **cubotti di medie dimensioni**, la grandezza ideale per essere infilzati facilmente.

Puoi decidere liberamente se **mantenere la buccia** o rimuoverla, assecondando semplicemente i tuoi gusti personali.





2 Stendi le **fette di bacon** su un tagliere e tagliale a metà per ottenere la misura perfetta.

Prendi ogni spicchio di pesca e, se desideri un sapore ancora più ricco, uniscilo a un gustoso **dadino di formaggio**.

Avvolgi il tutto in modo ben stretto nel bacon, formando così dei **bocconcini compatti** che non si apriranno in cottura.





3 È il momento di comporre i tuoi **spiedini estivi**: infila 3 o 4 bocconcini avvolti nel bacon su ciascuno stecco.

Ricordati di inserire qualche fogliolina di **rosmarino fresco** tra un pezzo e l'altro per arricchire il piatto.

Questo piccolo accorgimento diffonderà un **aroma irresistibile** durante la cottura, conquistando tutti ancor prima dell'assaggio.



4 Metti la bistecchiera sul fuoco e scalda bene la **piastra antiaderente** a fiamma medio-alta prima di iniziare.

Adagia delicatamente gli spiedini e prolunga la cottura per circa **8-10 minuti**.

Ruotali con attenzione su tutti i lati finché il **bacon non diventa croccante** e la pesca leggermente morbida.





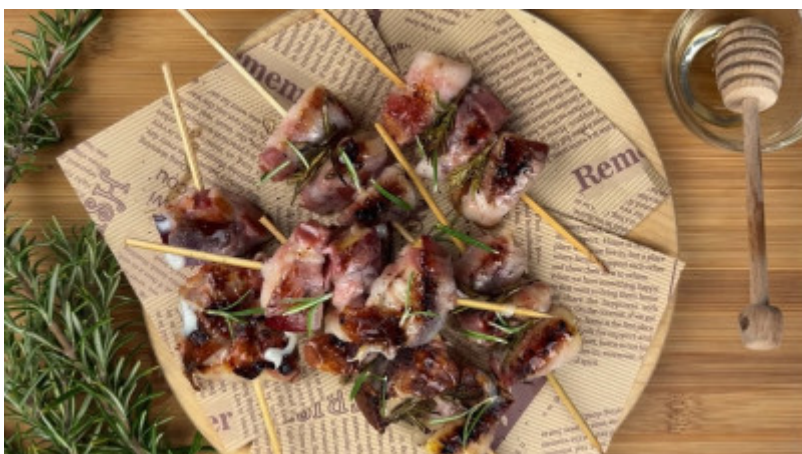
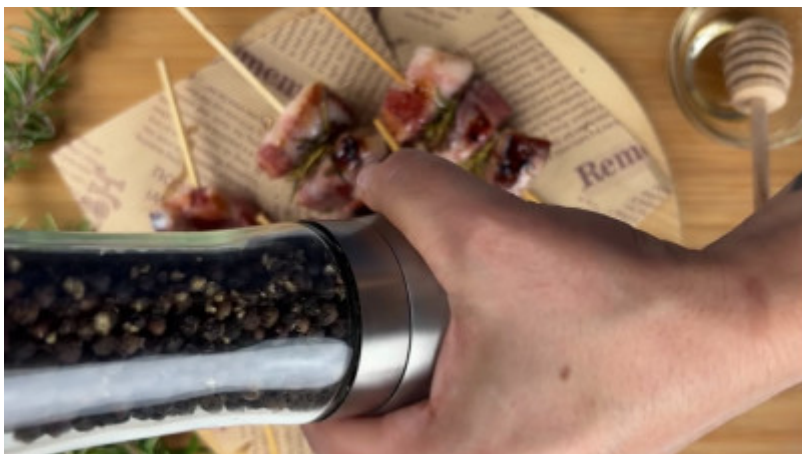
5 Una volta terminata la cottura, trasferisci con cura gli spiedini su un piatto da portata.

Crea un delizioso contrasto agrodolce cospargendoli con un **filo di miele** in superficie.

Completa il piatto con una spolverata di **pepe nero macinato fresco** per un tocco speziato.

Servili immediatamente ai tuoi ospiti: gustati **ben caldi e profumati** saranno un vero trionfo!





CONSERVAZIONE

Il consiglio migliore è quello di gustare gli **spiedini pesche e bacon** al momento, caldi e appena grigliati, per apprezzare al massimo il contrasto tra la dolcezza della frutta e la croccantezza della carne.

Se dovessero avanzare, puoi conservarli in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico per massimo **24 ore**.

Per scaldarli, ti sconsiglio l'uso del forno a microonde perché ammorbidirebbe troppo il salume:

ripassali invece per un paio di minuti su una **piastra ben calda** per far ritornare il bacon dorato e saporito.

Vuoi avvantaggiarti con i tempi? Puoi assemblare gli **spiedini crudi** con qualche ora di anticipo e riporli in frigo coperti da pellicola, pronti da cuocere solo all'ultimo minuto.

La congelazione è sconsigliata, poiché la frutta scongelata perderebbe la sua naturale consistenza e succosità.

CONSIGLI E VARIANTI

Per un risultato sempre perfetto, scegli **pesche nettarine o noce**: la loro polpa soda e la buccia liscia mantengono la struttura ideale senza sfaldarsi a contatto con il calore.

Se desideri sperimentare con la frutta di stagione, puoi sostituire le pesche con **albicocche sode o prugne**, perfette per conservare lo stesso squisito contrasto dolce-salato.

Ami i sapori intensi? Prova a rimpiazzare il bacon con dello **speck tirolese** o del prosciutto crudo, oppure inserisci un cubetto di **scamorza affumicata** al centro per ottenere un cuore filante.

In alternativa alla piastra, puoi preparare i tuoi spiedini in **forno ventilato a 200°C** per 10 minuti, oppure nella **friggitrice ad aria** a 190°C per 8 minuti fino a doratura.

Per una nota finale da vero gourmet, sostituisci il miele con qualche goccia di **glassa all'aceto balsamico** o un pizzico di **peperoncino in fiocchi** per un tocco stuzzicante.