

SECONDI PIATTI

Spiedini rustici

di: *elavria*

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 snocciate
- 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.

