SPIEDINI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di formaggio scamorza affumicata a dadini,
- 8 fette di pane,
- 6 filetti d'acciughe sott'olio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Disponete i dadini di scamorza affumicata in una ciotola capiente, conditeli con sale, pepe, olio extra-vergine d'oliva e lasciateli insaporire per circa 10 minuti.
Tagliate le fette di pane a dadini, grossi quanto quelli della scamorza affumicata, e fateli abbrustolire in forno caldo per circa 5 minuti a 250¦.
Successivamente, infilzate negli spiedini i dadini di pane e di formaggio, alternandoli, metteteli in una pirofila e fateli cuocere in forno molto caldo per circa 10 minuti.
Nel frattempo, in una padella antiaderente, lasciate rosolare in olio caldo i filetti d'acciughe sott'olio, schiacciandoli con una forchetta fino a quando non saranno sciolti.
Per finire, servite gli spiedini molto caldi, conditi con la salsina d'acciuga.