

DIAVOLI A CAVALLO

Ingredienti per 4 persone:

- 16 prugne secche snocciolate,
- 1/2 cucchiaino di chutney d'albicocche,
- funghi champignon sott'olio,
- olive piccanti,
- fettine di bacon.

Lasciar ammorbidire e gonfiare in acqua tiepida le prugne secche.

Asciugarle e farcirle con il chutney d'albicocche, i funghi champignon e le olive.

Avvolgere ogni prugna farcita con una sottile fettina di bacon ed infilarle ogni quattro in uno spiedino d'acciaio.

Passare gli spiedini al grill, rigirandoli ogni tanto.

Quando il bacon sarà uniformemente abbrustolito, togliere dal grill e servire.