DELICATI ALLE MELE

Ingredienti per 8 persone:

- 3 mele verdi,
- 2 limoni,
- erba cipollina,
- 24 fettine di speck,
- 24 cipolline sottaceto,
- 24 olive verdi farcite,
- prezzemolo,
- 200g. di maionese,
- 2 cucchiai di rafano grattugiato (in vasetto).

Tagliate ogni mela in 8 spicchi, senza sbucciarla ed eliminate il torsolo; poi riducete gli spicchi a metà tagliandoli in senso orrizontale, spruzzateli con il succo di un limone e lasciateli riposare per 10 minuti. Avvolgete i mezzi spicchi sgocciolati con le fettine di speck tagliate a metà in senso orrizontale. Infilzate su uno spiedino di legno un pezzo di mela, una cipollina, un'altro pezzo di mela e infine l'oliva.
Diluite la maionese con il succo di mezzo limone, unitevi l'erba cipollina e il prezzemolo mondati, lavati e tritati e il rafano.
Servite gli spiedini con la salsa a parte.