SPIEDINI DI SCAMORZA

Ingredienti per 4 persone:

- 500g. di scamorza,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 200g. di pane casereccio a fettine,
- 4 filetti d'acciuga diliscati e dissalati,
- sale e pepe.

Tagliate la scamorza a fettine, conditele con un pizzico di sale e pepe e fatele insaporire in un piatto fondo con 2 cucchiaini d'olio per 10 minuti circa, girando un paio di volte. Tagliate le fettine di pane uguali a quelle di formaggio e abbrustolitele un pò in forno. Infilate in ciascuno spiedino una fettina di pane e una di scamorza, alternandole e avendo cura che l'ultima sia di pane. Ungete la pirofila con l'olio, ponetevi gli spiedini appoggiati ai bordi e sollevati dal fondo. Mettete in forno già caldo e fate cuocere per 20 minuti circa, pennellando gli spiedini ogni tanto con il succo lattiginoso che si forma sul fondo della pirofila. Poco prima che gli spiedini siano cotti, scaldare in una casseruola l'olio rimasto e fatevi sciogliere i filetti d'acciuga. Riscaldare un piatto di portata, adagiatevi gli spiedini, conditeli con la salsetta ai filetti d'acciuga e con il sugo di cottura.