# BOCCONCINI ALLA DIAVOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 25 g di burro
- 1 cucchiaio di salvia essiccata
- 50 g di pangrattato fresco
- 1 cipolla tritata
- 250 g di prugne secche snocciolate
- 10 fette di pancetta affumicata

Fate sciogliere il burro in padella, aggiungete la cipolla e fate rosolare lentamente.
Aggiungete la salvia e il pangrattato e mescolate.
Farcite le prugne con questo composto.
Stendete le fettine di pancetta affumicata, quindi tagliatele in due.
Avvolgete ogni prugna in una mezza fettina di pancetta e fissatela con uno stecchino di legno.
Fate grigliare per 5 minuti su ciascun lato.