

SPIEDINI BAVARESI

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di formaggio emmenthal,
- 16 pomodorini,
- 16 olive snocciolate,
- 16 cipolline,
- 16 wurstel mini.

Procuratevi 16 spiedini di legno.

Scaldare un po' di acqua in un pentolino e fate cuocere i mini wurstel per qualche minuto.

Scolateli e lasciateli raffreddare.

Mettete i cetriolini e le cipolline su carta assorbente per togliere l'aceto in eccesso.

Scolate bene anche le olive.

Tagliate l'Emmenthal in 16 dadi.

Infilate i vari ingredienti sugli spiedini, nell'ordine che preferite.

Alla fine infilate gli spiedini su una mela oppure su un mezzo pompelmo.