

SPIEDINI DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pancarrè,
- 300 g di formaggio lindenberger a dadini,
- 1 bicchiere di latte,
- 50 g di margarina,
- 8 filetti d'acciughe,
- burro per la teglia.

Tagliate 8 fette di pancarrè in quattro parti e 300 g di formaggio tipo Lindenberger a dadini di uguale grandezza. Su dei lunghi spiedini mettete, alternandoli, dadini di pane e formaggio e ammorbiditeli versandovi sopra un bicchiere di latte; lasciateli riposare per mezz'ora. Ungete una teglia, girate gli spiedini affinché si unghino un po' e poneteli in forno già scaldato a temperatura media. Quando il formaggio comincerà a sciogliersi, fate fondere in un pentolino 50 g di margarina e aggiungete 8 filetti di acciughe premendo con una forchetta perché si disfino senza friggere. Versate questo condimento sugli spiedini caldi e servite subito.