SPIEDINI DI SCAMORZA AFFUMICATA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di formaggio scamorza affumicata,
- 150 g di prosciutto di Praga (fette da 150 g),
- olio d'oliva,
- prezzemolo tritato,
- pangrattato.

Tagliate la scamorza e il prosciutto a dadini ed infilzateli (alternandoli) in spiedini di legno.
Nel frattempo, in una ciotola, versate l'olio d'oliva e il prezzemolo e spennellateli con il composto preparato.
Subito dopo, passateli nel pangrattato e disponeteli su di una griglia rovente per pochi minuti girandoli da entrambi i lati, fino a quando si sarà formata una crosticina.
Serviteli subito caldi e filanti.
Suggerimento: potreste accompagnare gli spiedini con crostini di pane casereccio scottati sulla stessa griglia e strofinati con poco aglio.