

SPIEDINO DI WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 2 wurstel di maiale,
- 1 fetta di formaggio fondente,
- 1 fettina di prosciutto di Praga,
- 2 foglie di alloro.

Tagliare i wurstel a metà per il lungo e mettervi in mezzo la fetta di formaggio e il prosciutto tagliati a striscioline; richiudere i wurstel, affiancarli e fermarli insieme, alle estremità, con 2 stecchini, mettendo tra l'uno e l'altro le foglie di alloro. Passarli in forno caldo a 180' fino a quando il formaggio si sarà fuso.