

SPIEDINI CALDI PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 300g. di formaggio tipo caciotta,
- 200g. di pancetta affumicata in un solo pezzo,
- dadini di pane nero,
- pomodoro una dozzina piccolini,
- oliva verde farcita,
- qualche cipollina.

Tagliate a spicchi la caciotta e a dadini della stessa misura la pancetta. Prendete ora degli spiedini in acciaio e infilate alternando: un dadino di pane nero, uno di formaggio, uno di pane un pomodorino e un dadino di pancetta, completate poi con una oliva o con una cipollina. Una volta esauriti gli ingredienti, collocate gli spiedini su di un piatto che vada in forno e fateli cuocere a 220° per 15 minuti circa irrorandoli, a metà cottura, con un filo d'olio. Serviteli subito ben caldi.