BOCCONCINI DI SALMONE CON BACON

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di filetto di salmone
- 150 g di bacon a fettine
- salvia
- burro
- sale
- pepe

Tagliate il salmone a cubetti, salateli e pepateli, avvolgeteli in una fettina di bacon con mezza foglia di salvia. Fissate i bocconcini con uno stecchino e disponeteli in una teglia leggermente imburata. Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi e cuoceteli per 10-15 minuti girandoli ogni tanto.