

## SPIEDINI DI MARE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pesce spada a fette di 2 cm di spessore,
- 16 code di gamberi surgelati,
- 400 g di formaggio scamorza affumicata,
- 1 mazzetto di rucola fresca,
- aceto balsamico,
- aneto,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Tagliate le fette di pesce spada a quadratini con uno spessore di circa 2 cm, fate lo stesso con il formaggio, lavate accuratamente la rucola e scongelate le code di gamberi.

Successivamente, infilate su ogni singolo spiedino di legno gli ingredienti (alternandoli) e disponeteli in una teglia. Dopodiché, irrorateli con l'aceto balsamico, spennellateli con l'olio d'oliva extra-vergine, profumateli con una presa di aneto, salateli e cuoceteli in forno già caldo per 5 minuti circa a 200°. Subito dopo, serviteli caldi e filanti.