

GRISSINI COLORATI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di formaggio provola,
- 16 olive verdi snocciolate,
- 100 g di salame cacciatorino,
- peperoni sott'aceto,
- burro,
- 16 grissini.

Spellare il salame e tagliarlo in 16 fette, spesse circa 1/2 cm.

Tagliare anche 16 fettine di provola, alte circa 3 mm.

Prendere 4 spicchi di peperone sott'aceto rossi e 4 gialli; sgocciolarli e stenderli ben bene su un tagliere; aiutandosi con 1 bicchierino, ricavare 16 cerchi dello stesso diametro del cacciatorino.

Dopo aver imburato le punte dei grissini, infilare su ciascuna 1 fetta di salamino, una di provola, 1 cerchio di peperone bucati al centro; alla fine, sulla punta, aggiungere 1 oliva sgocciolata.

Disporre i grissini a raggiera su un piatto rotondo, alternando 1 peperone rosso con 1 giallo e così via.