

Spiedini veloci e senza cottura

Ingredienti per 8 spiedini

✓ Fettine di formaggio tipo galbanino (oppure asiago o emmenthal)	8
✓ Fette di prosciutto (cotto oppure crudo)	8
✓ Carciofini sott'olio	8
✓ Olive	16

Preparazione

1. Tagliate a metà le fette di formaggio e quelle di prosciutto, sovrapponetele a poi arrotolatele insieme, non troppo strette altrimenti il formaggio si spezza. Dovete ottenere 16 rotolini.
2. Potete sostituire il prosciutto con il salame, la mortadella o la bresaola.
3. Prendete uno stecchino di legno lungo, quello che si usa per gli spiedini di carne, e mettete un'oliva denocciolata, poi un rotolino di formaggio e prosciutto e infine mettete un carciofino. Completate con un altro rotolino e infine un'altra oliva.
4. Dovete ottenere 8 spiedini ognuno con due rotolini, due olive e un carciofino.