

SPIEDINI ALL'ANANAS

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di formaggio fontina,
- 200 g di peperoni rossi,
- 200 g di prosciutto crudo (fette da 200 g),
- 200 g di ananas fresco,
- 4 cipolle,
- 1 uovo,
- crescione,
- pangrattato,
- basilico,
- farina,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Sbollentate per alcuni minuti peperone e cipolle.

Lasciateli raffreddare.

Tagliate tutti gli ingredienti a cubetti di circa due centimetri e infilateli sugli spiedini alternando peperone, cipolla, basilico, prosciutto, ananas e fontina.

Alla fine infarinateli leggermente e scuotete l'eccedenza.

In una terrina sbattete l'uovo insaporito con sale e pepe, passatevi gli spiedini, sgocciolateli e poi rigirateli velocemente nel pangrattato.

Friggeteli in olio caldo, asciugateli su carta da cucina e servite a tavola adagiati su un letto di crescione.