

## SPIEDINI DI ALICI E POMODORI

Ingredienti per una persona:

- 150 g di acciughe spinate,
- 50 g di pomodoro pelato a falde,
- 40 g di rucola mondata,
- 40 g di insalata lattuga mondata,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- paprica,
- sale,
- pepe bianco in grani.

Preparate due-tre spiedini infilando sugli stecchini i filetti di acciughe, piegati a metà, alternati con le faldine di pomodoro; salate poi cuocete a vapore per 3 minuti.

Intanto sminuzzate la rucola, la lattuga e saltate tutto con metà dell'olio caldo; spegnete dopo qualche minuto, insaporite il misto di verdure con sale, pepe macinato, quindi trasferitele nel piatto e su questo verde letto accomodate gli spiedini, ben spolverizzati di paprica.

Irrorateli con il resto dell'olio crudo, quindi portateli subito in tavola; si possono gustare sia caldi sia a temperatura ambiente.