

SPIEDINI DI EMMENTHAL E CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di formaggio emmenthal,
- 4 cipolle piccole di Tropea,
- 2 fette di pane nero di segale,
- 4 cavolini di Bruxelles,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Scottate separatamente le cipolle e i cavolini in acqua bollente salata, tagliate a spicchi le prime e a metà i cavolini. Tagliate il formaggio e il pane in grossi dadi e infilateli, alternandoli alle verdure, su 4 spiedini di legno.

Mettete gli spiedini in frigorifero per far raffreddare bene in formaggio.

Cuoceteli sulla griglia bollente per pochi minuti, finché il formaggio comincerà a sciogliersi; condite con un filo di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e servite.