

SPIEDINI DI MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di mozzarella,
- 300 g di pane a cassetta,
- 30 g di burro,
- 250 g di pomodori pelati,
- origano,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Tagliare mozzarella e pane senza crosta a dadini di circa 2 cm di lato.

Infilare in stecchini di legno un dado di mozzarella cosparso di origano e uno di pane.

In una teglia con olio e burro far soffriggere a fuoco vivo i pomodori per 10'; unirvi ben allineati gli spiedini, salare e pepare.

Passare in forno e far cuocere a calore moderato per 30', rigirando ogni tanto gli spiedini.