

SPIEDINI DI MOZZARELLA E POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di mozzarelline a ciliegia,
- 8 pomodorini rotondi,
- 1 peperone verde,
- 2 fette di pane pugliese,
- 2 spicchi di aglio,
- olio d'oliva,
- sale.

Fate leggermente tostare le fette di pane sotto il grill del forno, sfregatele con l'aglio e tagliatele a dadi. Tagliate i pomodorini a metà e il peperone, lavato e mondato, a dadi della stessa dimensione di quelli di pane. Alternate su 4 spiedini di legno le mozzarelline, i mezzi pomodorini, il pane e il peperone, condite con un filo di olio e un pizzico di sale, passateli per circa 5 minuti sotto il grill del forno e serviteli subito.