

SPIEDINI DI PERE E CAPRINI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 formaggini di capra,
- 2 pere piccole,
- 2 zucchine,
- 1 limone,
- pepe nero in grani,
- olio d'oliva,
- sale.

Tagliate le zucchine a fettine sottili nel senso della lunghezza, scottatele in acqua bollente salata e scolatele.

Tagliate le pere a spicchi e spruzzatele con il succo del limone diluito in mezzo bicchiere di acqua, per evitare che anneriscano.

Tagliate i formaggini in otto spicchi e avvolgete ciascuno in una fettina di zuccina.

Alternate su 4 spiedini il formaggio avvolto nelle zucchine e gli spicchi di pera, poi metteteli su un piatto.

Pestate il pepe in un mortaio, distribuitelo sugli spiedini e metteteli in freezer per qualche minuto.

Sistemateli in una pirofila, conditeli con un filo di olio e metteteli per 5 minuti sotto il grill del forno finché il formaggio comincerà a fondere.