

## SPIEDINI DI PRUGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 prugne secche,
- 12 dadetti formaggio groviera,
- 12 fettine di pancetta.

Occorrono 12 stecchini e 1 foglio di alluminio.

Mettete le prugne a bagno maria per una notte, dopo asciugatele, apritele e al posto del nocciolo mettete un dadetto di groviera.

Avvolgete ogni prugna con una fettina di pancetta, formando degli Involtini, fissati con lo stecchino.

Disponete sulla placca del forno e copriteli con un foglio di alluminio.

In pochi minuti saranno pronti e verranno serviti caldissimi.