
SPIEDINI DI SCAMORZA E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di formaggio scamorza affumicato,
- 1 peperone giallo,
- 1 peperone rosso,
- 1 melanzana,
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato,
- alcune foglie di sedano,
- olio d'oliva,
- sale.

Fate cuocere i peperoni sotto il grill del forno, finché la pelle inizierà ad abbrustolirsi, sbucciateli, eliminate semi e filamenti e tagliateli a falde; tagliate la melanzana a fette e fatele grigliare.

Tagliate la scamorza a cubetti di 2 cm di lato.

Alternate su 4 spiedini di legno le verdure arrotolate a involtino e il formaggio, ungeteli con un filo di olio e cuoceteli sulla griglia ben calda pochi minuti per parte.

Insaporiteli con il prezzemolo e le foglie di sedano tritati, una presa di sale e un filo di olio crudo e servite subito.