

## SPIEDINI DI ZIBIBBO E FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di uva zibibbo,
- 200 g di formaggio caciocavallo.

Occorrono 12 stecchini di legno.

Staccare gli acini dal graso, senza schiacciarli o romperli.

Con un apposito coltellino sbucciare gli acini e riservarli su piatto in luogo fresco.

Togliere la crosta al formaggio, tagliarlo a cubetti dalla grossezza degli acini.

Infilare su stecchi di legno alternando gli acini con il formaggio fino ad ultimare gli ingredienti.

Si consiglia di servire con aperitivi.