

SPIEDINI TRE SAPORI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di prociutto cotto affumicato,
- 150 g di pane nero di Merano,
- uva bianca.

Tagliate a dadini due o tre grosse fette di salame cotto; tagliate una grossa fetta di pane integrale, dividetela in triangolini e fateli tostare pochi minuti in forno caldo; lavate e asciugate una ventina di grossi acini di uva nera. Preparate gli spiedini alternando i tre ingredienti; terminate alcuni spiedini con un acino di uva nera; terminate i restanti con tocchetti di pane.