

---

## SPIEDINI DI MARE AL DRAGONCELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sepioline,
- 4 capesante,
- 4 moscardini,
- 4 fettine di bacon,
- 20 g di burro,
- pepe rosa,
- dragoncello,
- cognac,
- sale.

Pulite le sepioline, i moscardini e le capesante, avvolgete queste ultime nelle fettine di bacon.

Infilzate gli ingredienti su 4 spiedini alternandoli.

Sciogliete il burro in una padella, fatevi rosolare gli spiedini rigirandoli da tutti i lati, bagnate con un bicchierino di Cognac, fatelo evaporare, unite qualche foglia di dragoncello tritato e un cucchiaino di pepe.

Regolate di sale, cuocete ancora per 5 minuti e servite.