
BOCCONCINI ALLA PANCETTA

Ingredienti per 10 persone:

- 15 datteri freschi
- 15 albicocche secche
- 15 prugne secche snocciolate
- 45 mandorle pelate
- 23 fettine di pancetta affumicata
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Praticate un'incisione orizzontale in ogni frutto, eliminando il nocciolo ai datteri.

Fate saltare per qualche minuto le mandorle pelate in un tegamino con olio caldo, estraetele dal condimento, salatele e mescolatele.

Inserite una mandorla in ogni frutto, poi avvolgetelo in mezza fettina di pancetta fermandola con uno stecchino.

Disponete i rotolini in una pirofila e mettete in forno caldo a 200°C per 10 minuti, rigirandoli.

Servite caldo.

Un sapore più delicato si ottiene sostituendo alle mandorle le noci del Brasile; sarà più marcato, invece, utilizzando mandorle tostate e salate.