

SPIEDINI DI SCAMORZA E GUANCIALE



Ingredienti Menù

200 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9

300 g. Funghi Prataioli Grigliati - FR1X

Ingredienti

300 g. scamorza affumicata

12 pomodorini

50 g. rucola

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone.

Tagliare la scamorza in quadretti di due cm circa per due e con degli spiedini infilzare in sequenza: pomodorino, scamorza, guanciale e prataiolo, il tutto due o tre volte. Impiattare guarnendo con rucola fresca.