



CHEF IN
CAMICIA



Bombette ripiene di scamorza e alici con patate al cartoccio

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 25 minuti

Difficoltà: Facile

- Capocollo di maiale, 8 fette;
- Scamorza, 60 g;
- Alici Delicius in salsa piccante, 8;
- Aglio, 1 spicchio;
- Prezzemolo, 5 g;
- Sale, q.b.;
- Pepe nero, q.b.;
- Spiedini di bamboo, 16.

Per le patate al cartoccio

- Patate, 4;
- Burro, 20 g;
- Erbe aromatiche.

> PREPARAZIONE

- Incidere la patata con dei tagli trasversali, aggiungere una noce di burro e erbe aromatiche a piacere, avvolgere nell'alluminio e cuocere nei carboni per circa 30 minuti;
- Pestare l'aglio e il prezzemolo al mortaio per ottenere un trito grossolano;
- Stendere una fetta di capocollo sul tagliere e condire con il mix di aglio e prezzemolo;
- Grattugiare sopra abbondante scamorza;
- Adagiare al centro un'alice in salsa piccante, quindi chiudere ad involtino e steccare, a due a due, su uno spiedo in bamboo;
- Cuocere sulla griglia bollente, spennellando di tanto in tanto con la salsa piccante contenuta all'interno delle alici.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM