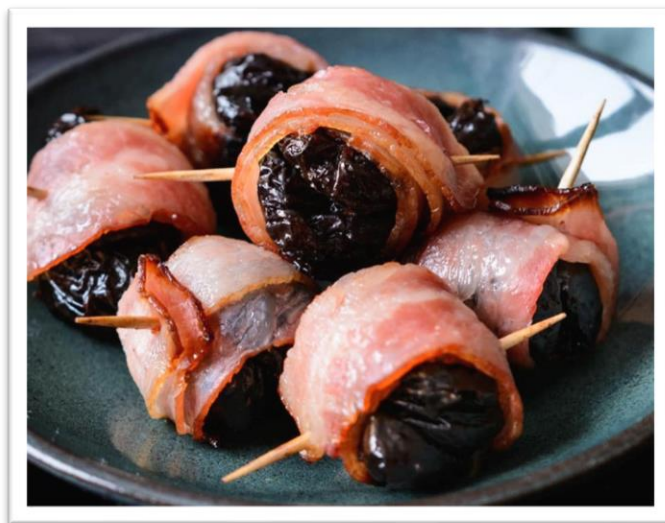




Bocconcini di prugne e bacon



Ingredienti per 4 persona

n° 8 Prugne secche denocciolate
n° 8 Bacon (pancetta)

Preparazione

1. Stendere sul piano di lavoro una fettina di bacon.
2. Ad una delle due estremità posizionare una prugna, arrotolare in modo che il bacon la ricopra e fermare con uno stuzzicadenti.
3. Ripetere i punti precedenti fino a formare tutti i rotolini.
4. Posizionare i rotolini su una teglia da forno foderata con la carta forno in modo che siano abbastanza distanziati tra loro.
5. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti.
6. Sfnare e lasciar leggermente raffreddare quindi servire i bocconcini di prugne e bacon ancora tiepidi.