



Stuzzichini di Prosciutto crudo San Pietro, mozzarelline, fichi e uva

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 16 fette di Prosciutto crudo San Pietro
- 16 bocconcini di mozzarella
- 12 fichi grandi
- 16 acini di uva nera
- 16 acini di uva bianca

Preparazione

1. Lavare e asciugare gli acini d'uva e i fichi.
2. Sgocciolare le mozzarelle.
3. Tagliare le fette di Prosciutto crudo San Pietro a metà per il lungo.
4. Tagliare i fichi in quarti.
5. Avvolgere ogni spicchio di fico e ogni bocconcino di mozzarella in mezza fetta di prosciutto crudo e comporre degli spiedini.
6. In ogni spiedino infilare uno spicchio di fico con mozzarella e prosciutto crudo, un acino d'uva bianca, e un acino di uva nera.
7. Alternare e ripetere la sequenza a piacimento.
8. Servire subito o conservarli in frigo fino a 5 minuti prima di servire.