



Dosi per:  
6 persone



Tempo di preparazione: 16min  
Tempo di cottura: 5min



Strumenti e accessori:

- Tegame 28 cm
- Moneta Recy
- Spiedini

## SPIEDINI VELOCI DI CAPELANTE

### Ingredienti:

- 18 noci di capesante
- 18 fettine di pancetta affumicata
- 6 rametti di alloro
- olio extrav. di oliva
- sale e pepe

### Procedimento:

Avvolgete le noci di capesante con la pancetta affumicata e infilatele 3 per ogni rametto di alloro (i rametti di alloro vanno lavati e privati di tutte le foglie tranne le ultime due).

Scaldare un tegame (28 cm), aggiungere 3-4 cucchiai di olio e fare arrostiti gli spiedini per circa 2 minuti per parte, salate e pepate.

Serviteli caldi con patate cotte a vapore.

*Buon appetito!*