



STUZZICHINI

Rotolini di bacon alle prugne



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
310K

NOTE

INGREDIENTI

240 g di Prugne secche denocciolate

100 g di Bacon

Olio extravergine di oliva

Preparazione

- Fate rinvenire in acqua per 15 minuti le prugne e asciugatele bene. Tagliate il bacon a strisce, dividendo ogni fetta in due parti di dimensioni uguali.
- Avvolgete ogni prugna in un pezzettino di bacon e fermate gli involtini con uno stuzzicadenti.
- Ungete una teglia, disponetevi sopra gli involtini e mettete tutto in forno caldo a 180°C e lasciate cuocere per 10 minuti.

Camilla Innocenti