

Antipasto dolce forte

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

12 prugne secche

100 g pancetta tagliata sottile preferibilmente magra

Preparazione

Avvolgete una strisciolina di pancetta intorno a ciascuna prugna, fermate con uno stuzzicadenti e mettete in una pirofila antiaderente in forno preriscaldato a 150 gradi per alcuni minuti, finché non vedete che il grasso della pancetta si è sciolto. Servite su un vassoio.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>