Spiedini salati di frutta



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Ricava la polpa dall'ananas, dal melone, dall' avocado, dalla pera e tagliala a dadini. Per gli spiedini di melone: infila 1 dado di melone su uno stuzzicadenti con 1 fettina di prosciutto crudo avvolta su se stessa. Per gli spiedini di ananas e speck:

infila 1 cubetto di ananas con lo stuzzicadenti e aggiungi 1 fetta di speck arrotolata su se stessa. Per gli spiedini di pera e gorgonzola: infila i tocchetti di pera sullo stuzzicadenti alternando la frutta ai cubetti di gorgonzola. Per gli spiedini di avocado e salmone: avvolgi 1/2 fetta di salmone su se stessa e infilala su uno stuzzicadenti con un pezzo di avocado. Per gli spiedini di olive e prosciutto cotto: arrotola intorno ad ogni oliva 1 striscia di prosciutto cotto e chiudi con lo stuzzicadenti. Decora a piacere con foglie di erbette aromatiche e servi come antipasto o aperitivo.

Ingredienti per 4 persone

- **Per gli spiedini:**
- 1/2 melone

- 70 g di prosciutto crudo
- 1/4 di ananas
- 70 g di speck
- 1 pera
- 150 g di gorgonzola piccante
- 1/2 avocado
- 60 g di salmone affumicato
- 10 olive giganti denocciolate
- 70 g di prosciutto cotto