

Spiedini estivi



Gli spiedini estivi sono un'idea per un aperitivo fresco e velocissimo da preparare. Solo tre ingredienti in sequenza, a formare quasi una variante della caprese. Le quantità utilizzate di pomodorini, mozzarelline e olive nere le potete banalmente contare dalle foto. Un minuto e il gioco è fatto!

Ingredienti per 5 spiedini

10 mozzarelline

10 pomodorini

13 olive nere

olio evo

origano

Il procedimento è ovviamente semplicissimo, non occorre nemmeno spiegarlo: basta infilare gli stecchi da spiedino al centro di mozzarelline, pomodorini e olive nere alternate tra loro nell'ordine che preferite. Lasciate almeno un centimetro di stecco libero ad ogni estremità per poter tenere lo spiedino in mano.

Tra uno spiedino e l'altro, per variare l'effetto dei colori, cambiate l'ordine degli ingredienti. Disponete gli spiedini così ottenuti su un piatto da portata, versate a filo un po' di olio evo e spolverate con dell'origano, possibilmente fresco.



Il numero di olive nere, mozzarelle e pomodorini dipende ovviamente dalla lunghezza dei vostri stecchi da spiedino. Potete inoltre utilizzare anche altri ingredienti a seconda dei vostri gusti e personalizzare gli spiedini come volete.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)