

NODINI AFFUMICATI ALLE PERE E INDIVIA

Ai primi di marzo ho letto sul blog del Gattoghiotto la nuova coppia di ingredienti per il contest di marzo, pere e indivia.. wow.. particolare.. e interessante, è un mese che ho aperto questo blog e partecipare ai contest mi piace moltissimo perchè trovo che stimoli notevolmente la fantasia e ti spinga a provare cose mai fatte, bello.. mi piace fare cose nuove.. sono una che non andrebbe mai nello stesso ristorante e il mio ragazzo si lamenta perchè quando faccio un dolce che gli piace generalmente non lo rifaccio perchè passo ad altro.. c'è così tanto da provare!!! bene, ho pensato tanto e mi sono venute in mente tantissime ricette, comincio da questa semplice e sicuramente ne proporrò altre...

NODINI AFFUMICATI ALLE PERE E INDIVIA

per 16 nodini

1 pera kaiser

1 indivia

100 gr di scamorza affumicata

16 fette di pancetta affumicata

Accendete il forno al massimo con funzione grill. Sbollentate pochi secondi le foglie di indivia in acqua bollente, scolate e asciugate bene le foglie. Tagliate le pere a spicchi dalla larghezza di 1 cm scarso, tagliate anche la scamorza a spicchi da mezzo centimetro. Affiancate gli spicchi di pera alla scamorza e avvolgete con due foglie di indivia poi arrotolate una fetta di pancetta affumicata e chiudetela con un nodo. Passate in forno pochi secondi finchè la pancetta sarà abbrustolita.

