Spiedino di speck e prugne con olive e pomodori secchi

Ingredienti per circa 40 spiedini

Grammi 500 di speck magro (da prontuario AIC)

Grammi 400 di prugne secche denocciolate

Grammi 200 di olive verdi denocciolate

Grammi 300 pomodori secchi

stecchini per spiedini

procedimento

Mettere a bagno le prugne e i pomodori in due bacinelle separate con acqua tiepida, per un periodo di tempo di circa un'ora. Sgocciolare bene sia le prugne che i pomodori e asciugarli. Tagliare a fette lo speck, avvolgere in ogni fetta la prugna e formare degli involtini infilare nello stecchino in maniera alternata l'oliva il pomodoro secco l'involtino di prugne e speck , passare in forno a 150 gradi per circa 4- 5 minuti per scaldare leggermente.