



ROTOLINI DI ALBICOCCHE, DATTERI E PRUGNE SECCHI

Lascia le albicocche tagliate a metà, le prugne e i datteri denocciolati 10 min a bagno nel vino bianco.

Togli il tutto dal vino, avvolgili in una fettina o mezza di pancetta o lardo. Saltali velocemente in padella o mettili in forno sotto al grill. Servili caldi al momento.

Ingredienti:

*8 albicocche secche
8 datteri
8 prugne secche
150 gr di pancetta o lardo a fette
1 bicchiere di vino bianco*