



SPIEDINI DI FETA E CETRIOLO

PER 4 PERSONE

Per 16 pezzi

200 g	feta
100 g	cetriolo
8	pomodori cherry
16	olive nere snocciolate
16	spiedini di legno
2 c.	olio d'oliva
1 c.	miele liquido
1 c.no	paprica
2 prese	sale
un po' di	pepe

ECCO COME SI FA

1. Spiedini: tagliare la feta in 16 cubetti. Sbucciare il cetriolo, privarlo dei semi e tagliarlo in 16 pezzi. Dimezzare i pomodori, infilarli sugli spiedini insieme alla feta, al cetriolo e alle olive, quindi disporli su un piatto da portata.

2. Salsa: emulsionare l'olio con il miele e la paprica, quindi condire. Versare la salsa sugli spiedini.

Preparazione: ca. 20 min.

Valore nutritivo: Una porzione (1/16):
71 kcal / 5 G / 3 C / 2 P
vegetariano, senza glutine

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti
nei Coop Pronto



In collaborazione con

Betty Bossi