

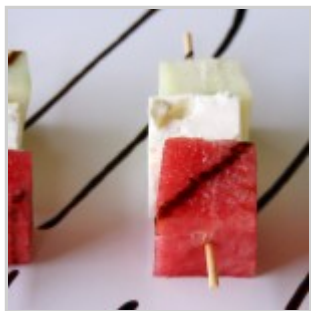
## Antipasti sfiziosi: spiedini di anguria, feta e pomodori secchi

**Autore:** Manuela Zanni

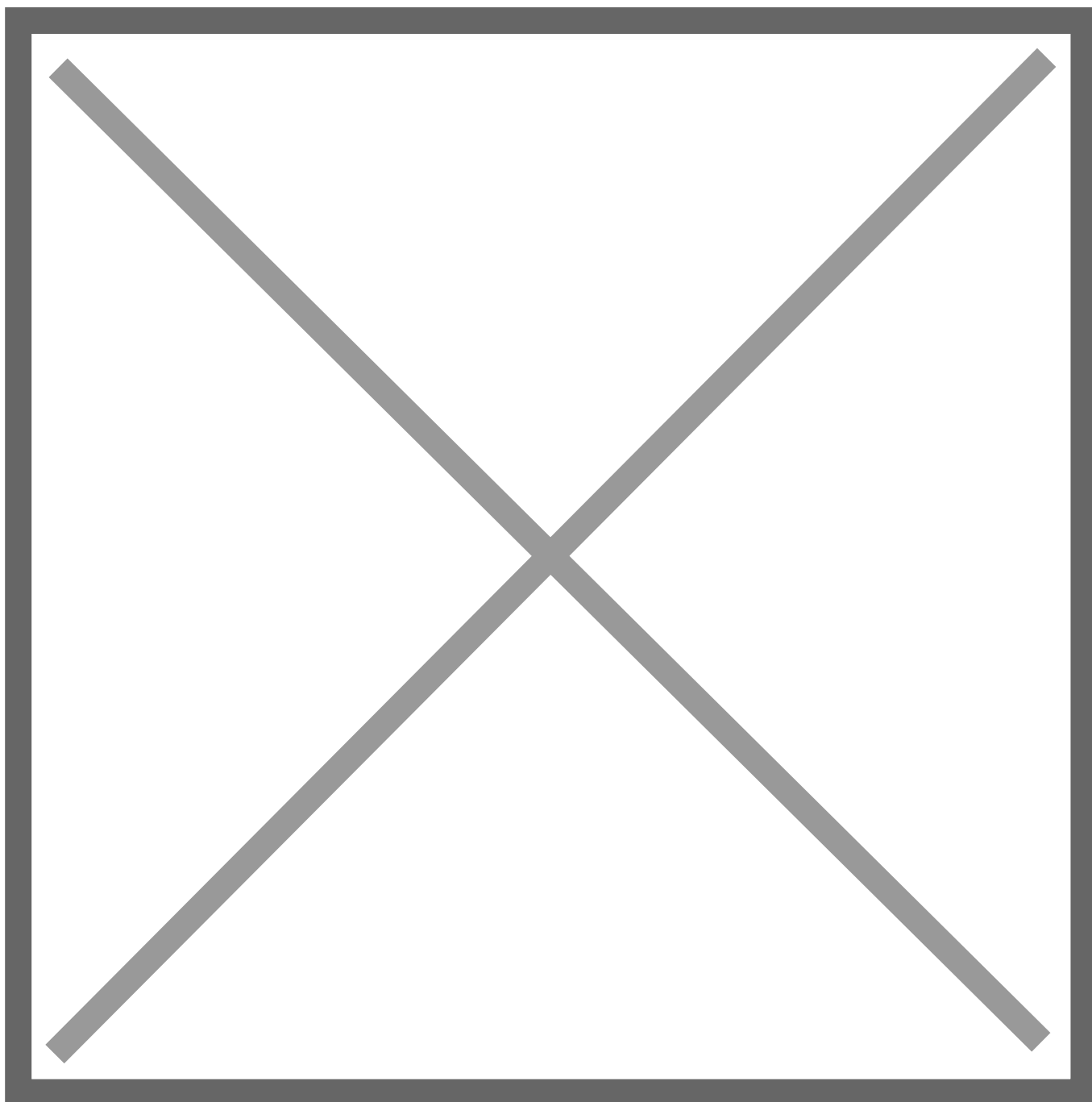
**Data:** 27 Giugno 2021



Per creare un [piatto sfizioso ed estivo](#) e portare in tavola qualcosa di stravagante e non convenzionale niente di meglio che abbinare l'anguria, frutto sovrano dell'estate con formaggi e ortaggi per un mix di sapori ricco di gusto.



***Spiedini di anguria, formaggio e pomodori secchi***



## **Ingredienti** (per 4 persone; tempo di preparazione 20 minuti)

- due piccole angurie
- feta gr 100
- pomodorini secchi gr 100
- 1 cetriolo
- 2 fette spesse di pane casereccio
- olio extravergine d'oliva
- succo di un limone

1. Tagliate la feta a cubetti, e insaporite con un po' d'olio d'oliva e il succo di limone. Lasciatela a marinare per una decina di minuti.
2. Prendete le due fette di pane casereccio, tagliate anche queste a cubetti e fatele grigliare in modo che risultino croccanti.
3. Tagliate a cubetti l'anguria e il cetriolo. Rigenerate i pomodori secchi in acqua e scolateli per bene.
4. Infilzate gli spiedini con tutti gli ingredienti, provando a creare un bel contrasto di colore tra di loro.
5. Servite con i cubetti di pane tostato.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/antipasti-sfiziosi-spiedini-di-anguria-feta-e-pomodori-secchi/>

Generato il 17/04/2025