

Datteri al forno con pancetta

Quando si viaggia ciò che ci rimane più impresso sono sicuramente gli odori e i sapori del posto... ricordo di aver mangiato questi buonissimi datteri nel mio viaggio in Andalusia – Spagna, mi vennero serviti come tapa (aperitivo) insieme a una cerveza (birra) ghiacciata. Oggi vi propongo una mia rivisitazione di un classico della cucina spagnola, i datteri al forno con pancetta.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Dosi per: 5 persone

Ingredienti

15 datteri freschi
150 gr di formaggio caprino
scorza grattugiata di 1 arancio
sale e pepe rosa q.b.
8 fette di pancetta tesa
15 rametti di rosmarino
2 cucchiaini di olio EVO
qualche goccia di limone

1. Accendiamo il forno a 180°C statico. Incidiamo i datteri sul lato lungo estraendo il nocciolo e la pellicina interni.
2. In una ciotola lavoriamo il formaggio caprino aggiungendo olio d'oliva, sale, pepe rosa macinato e la

scorza grattugiata dell'arancio.

3. Farcire i datteri con il composto di formaggio, aggiungiamo un rametto di rosmarino e fasciamo il tutto con mezza fettina di pancetta (aiutiamoci con uno stuzzicadenti per ancorare le estremità della pancetta al dattero).
4. Poniamo i datteri su una teglia foderata con carta forno, spennelliamoli con dell'olio d'oliva e inforniamo per 10-15 minuti.
5. Servire i datteri ben caldi bagnandoli con qualche goccia di limone.

Consigli: I datteri con la pancetta vanno consumati ben caldi. Possono essere conservati 2-3 giorni in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica (scaldarli qualche secondo al microonde prima di servire).



