SPIEDINI POLLO E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 pomodorini
- 12 pannocchiette
- 2 zucchine
- 1 cucchiaino di miele
- 2 cucchiai di salsa di soia
- 400 g di petto di pollo

Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 1 ora per la marinata.
Tagliate a triangoli, o a cubetti, i petti di pollo e lasciateli marinare per un'ora nella salsa di soia mescolata al miele, girandoli un paio di volte.
Infilate i triangoli di pollo su spiedini di legno, alternandoli a fette di zucchina, alle pannocchiette e ai pomodorini.
Cuoceteli, sulla piastra in ghisa o sulla griglia del barbecue per sei oppure otto minuti, girandoli una sola volta e spennellandoli spesso con la marinata.
Vino consigliato: Donnici.