

SPIEDINI MILLESAPORI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 gr di fesa di vitello,
- 200 gr di fesa di maiale,
- 100 gr di wurstel di pollo,
- 2 cipollotti freschi,
- 1 peperone,
- 1 limone,
- salvia,
- 2 cucchiaini di aceto,
- sale e pepe.

Lavate e mondate le verdure e riducete il peperone a falde e il cipollotto in cilindri. Tagliate la carne a cubetti delle stesse dimensioni e il wurstel a fette spesse. Mettete tutti gli ingredienti preparati in una ciotola, bagnateli con il succo del limone e l'aceto e lasciate marinare una decina di minuti.

Infilate i tocchetti di carni e verdure, alternati con foglie di salvia, su degli spiedini di legno. Salate, pepate e fate grigliare sulla piastra rigirando gli spiedini in modo da ottenere una cottura uniforme.

Servite accompagnando con un'insalata mista.

Gli spiedini sono ottimi anche cotti in forno: basta posarli in una teglia o pirofila, ungerli leggermente di olio e far cuocere a 180 gradi per circa 15 minuti, girandoli a metà cottura.