LOMBATA DI MAIALE ALLA BRACE

Ingredienti:

- 600g. di lombata di maiale,
- crostini di pane,
- salvia, olio,
- fegatini di maiale,
- rete per avvolgerli.

Tagliate a pezzetti la lombata che infilerete nello spiedo alternando con crostini tagliati da uno sfilatino di pane e foglie di salvia. Rosolate tutto sulla brace ardente, come ogni arrosto girate, e condite via via con olio. Potete ottenere circa lo stesso risultato mettendo gli spiedini in una teglia con olio e passando la teglia in forno. Potrete alternare la lombata come si usa in toscana con fegatini di maiale.