SPIEDINI DELIZIOSI

Ingredienti per 4 persone:

- 400g. di peperone giallo e rosso,
- 500g. di pomodorini pugliesi,
- 400g. di petti di pollo,
- 240g. di cetriolo,
- basilico,
- salvia,
- rosmarino,
- 2 cucchiai di olio,
- 400g. di carota,
- sale e pepe.

Mondate i petti di pollo dai filamenti, poi tagliateli a tocchetti. Lavate i peperoni, privateli dei semeni e delle nervature e riduceteli a listarelle. Spellate i cetrioli e tagliateli a fettine spesse un dito. Lavate le erbe aromatiche e tritatele; salatele, pepatele e mescolatele con un cucchiaio d'olio. Prendete degli spiedini e infilzate su ognuno un pomodorino, un cubetto di pollo, una fettina di cetriolo, una falda di peperone. Continuate cosi fino ad esaurimento degli ingredienti. Spennellate gli spiedini con il condimento aromatico, poi cuoceteli sulla griglia ben calda. Servite gli spiedini con le carote bollite, condite con sale, pepe, un cucchiaino d'olio e qualche stelo di erba cipollina.