SPIEDINI DI MAIALE ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di lonza di maiale,
- 8 salsicette,
- 1 mela,
- 20 g di burro,
- 10 cl di birra chiara,
- 1/2 limone,
- alloro,
- sale,
- pepe.

Tagliate la lonza a fettine dello spessore di circa mezzo cm. e tenetela da parte.

Lavate accuratamente la mela, tagliatela a spicchi e fateli marinare nel succo del limone diluito in mezzo bicchiere d'acqua, per non farli scurire.

Infilate su 4 spiedini di legno le fettine di carne ripiegate a metà, alternandole alle foglie di alloro, agli spicchi di mela scolati e alle salsicette, continuando così fino ad esaurire gli ingredienti.

Fate sciogliere il burro in una larga padella, fatevi dorare gli spiedini rigirandoli da tutti i lati, bagnate con la birra, salate, pepate e fate cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti, finché risulteranno ben dorati.

Serviteli caldi.