

# SPIEDINI AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di arrosto avanzato,
- 1/2 peperone giallo,
- 1/2 peperone rosso,
- 3 fette di pancarrè bagnato nel latte,
- 80 g di formaggio grattugiato,
- 1 uovo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- sale,
- prezzemolo,
- menta,
- noce moscata,
- olio d'oliva.

Macinate la carne con le fette di pane strizzate, le erbe tritate, il formaggio, sale e noce moscata.

Mescolate con l'uovo e tenute in frigorifero.

Mondate i peperoni, bruciacchiateli sulla fiamma e tagliateli a pezzetti regolari.

Ricavate delle polpette non troppo grosse.

Infilatele su lunghi spiedini di legno, alternandole con pezzetti di peperone.

Cuocete gli spiedini in tegame con l'olio, spruzzandoli ogni tanto di vino bianco.

Serviteli caldi.