

ALZAVOLE ALLO SPIEDO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 alzavole
- 4 fettine di pancetta
- 1 limone
- sale
- pepe

Pulire le alzavole.

Salarle, peparle internamente ed esternamente, avvolgerne i petti nelle fettine di pancetta fermandole con un filo. Infilarle sullo spiedo e arrostarle; qualche minuto prima del termine della cottura eliminare la pancetta in modo da farle ben colorire.

Servirle con spicchi di limone.