

SPIEDINI DI CARNE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 gr. di lonza di maiale,
- 200 gr. di carne di vitello,
- 200 gr. di fegato,
- 200 gr. di pancetta,
- 2 o 3 peperoni carnosi,
- alcune foglie di salvia,
- succo di limone,
- cipolline novelle,
- olio,
- sale,
- pepe.

Tagliate tutte le carni (compreso la pancetta) a fette e poi a quadretti.

Infilate i peperoni sui rebbi della forchetta e fateli abbruciacchiare sulla fiamma, quindi spellateli.

Tagliateli a metà, eliminando nervature e semi quindi a quadretti.

Incominciate a infilare in lunghi spiedini un dado di carne di maiale, una foglia di salvia, una cipollina tagliata a metà, un pezzetto di pancetta, uno di carne di vitello, uno di fegato, uno di peperone e via di seguito fino ad aver riempito lo spiedino.

Quando gli spiedini saranno tutti pronti adagiateli in un largo piatto o in una teglia e irrorateli di olio, succo di limone, sale e pepe.

Mezz'ora prima di servire, scolate gli spiedini dalla marinata e fateli cuocere sulla griglia ben calda, o al forno, rigirandoli spesso.

Se dovete attendere mantenetele in forno già caldo.