

SPIEDINI DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 petti di pollo tagliati a dadini
- 1 arancia
- 1 limone
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine
- 6 foglie di basilico
- 1 manciata di foglie di menta
- 100 g di yogurth intero
- sale
- pepe

Lavate con cura gli agrumi, servendovi se necessario di uno spazzolino.

Grattugiate le bucce e spremete il succo di entrambi.

Servendovi di una ciotola, versate il succo ottenuto, 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine, le scorze grattugiate, sale e pepe.

Immergete i dadini di pollo e lasciateli marinare per circa 2 ore in frigorifero.

Successivamente, infilzate in 8 spiedini di legno e fateli cuocere alla griglia per 15 minuti.

Nel frattempo, frullate il sughetto della marinata con il basilico, lo yogurth e la menta.

Infine, cospargete la salsa allo yogurth sugli spiedini caldissimi e serviteli immediatamente.