

SPIEDINI DI TACCHINO ALLEGRI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fesa di tacchino
- 100 g di pancetta a fettine
- 1 petto di pollo
- 4 wurstel
- 1 grappolo di uva nera
- 1 grappolo di uva bianca
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate la carne a cubetti e avvolgeteli in altrettante fettine di pancetta.

Tagliate a piccoli pezzi il petto di pollo e a rondelle i wurstel.

Su ogni spiedino infilate, nell'ordine, un involtino di carne, un acino d'uva, un pezzetto di pollo, una rondella di wurstel e ripetete una seconda volta nello stesso ordine.

Spennellate di olio gli spiedini e cuoceteli sulla griglia calda del forno 10 minuti, salandoli e pepandoli a metà cottura.

Passateli su un piatto da portata contornandoli d'insalatina verde.