SPIEDINI IN PADELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di filetto di maiale,
- 200 gr di salsiccia,
- 200 gr di fegato,
- salvia,
- cipolla,
- peperone,
- rosmarino,
- burro,
- olio,
- 1 dado,
- 1 bicchierino di brandy.

Preparate degli spiedini su cui alternerete: un pezzetto di filetto di maiale, un pezzetto di salsiccia, un pezzetto di fegato, salvia e così via.
Alla fine dello spiedino aggiungete una fettina di cipolla e un pezzetto di peperone.
Mettete gli spiedini in un tegame con olio e burro e profumate con molto rosmarino.
Fate rosolare da tutti i lati in modo che la carne si colorisca bene.
Bagnate con mezza tazza d'acqua in cui avrete disciolto un dado e lasciate cuocere coperto per 10 minuti.
controllate la salatura, pepate, alzate la fiamma e bagnate con un bicchierino di brandy.
Servite accompagnando con una insalata o con un puré di patate.