SPIEDINI PORTORICANI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di filetto di maiale,
- due salsicce di vitello,
- due wurstel,
- 50 g di pancetta mista magra e grassa,
- quattro fette di ananas,
- una mela,
- quattro spicchi di mandarino,
- una piccola scatola di gamberetti,
- quattro cucchiai di olio,
- sale,
- pepe di Caienna.

Tagliate il filetto di maiale a pezzetti tutti uguali. Scottate in acqua bollente le salsicce di vitello e i wurstel. Tagliate anche questi a pezzi e fate lo stesso con la pancetta, le fette di ananas, la mela e gli spicchi di mandarino. Infilzate tutti i pezzi in spiedini di legno, alternandoli. Riempite altri spiedini con i soli gamberetti e i pezzi di ananas. Spennellate con l'olio tutti gli spiedini, metteteli sulla griglia per circa 10 minuti, salateli, spolverizzateli con pepe di Caienna e serviteli caldissimi.