

SPIEDINI LORELEI

Ingredienti per 6 persone:

- un piccolo polpettone di pollo arrotolato,
- 200 g di salsiccia,
- due rametti di salvia,
- 300 g di champignons,
- un limone,
- burro,
- sale.

Per guarnire:

- spicchi di limone.

Tagliate il polpettone di pollo arrotolato prima a fette spesse due dita, poi a grossi dadi.

Tagliate la salsiccia a pezzetti.

Staccate le foglie di salvia dai rametti, lavatele e asciugatele.

Pulite i funghi, staccate le teste dai gambi e lavatele in acqua acidulata con succo di limone, poi scolatele e asciugatele.

Preparate gli spiedini mettendo prima una testa di fungo, poi un pezzetto di salsiccia, una foglia di salvia, un dado di pollo, una foglia di salvia e via di seguito, finendo con una testa di fungo.

Con una grossa noce di burro che farete fondere in un tegame spennellate gli spiedini, ungendoli bene da tutte le parti.

Quindi fateli cuocere per 10 minuti circa in un tegame antiaderente, a fuoco vivo, salandoli leggermente a fine cottura.

Serviteli contornati da spicchi di limone.