
SPIEDINI ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 5 petti di tacchino,
- un peperone verde,
- un peperone giallo,
- carciofo n° 4,
- finocchio n° 2,
- 200 g di funghi,
- 150 g di cipolline,
- 2 spicchi di aglio,
- olio extravergine di oliva,
- 2 filetti di acciuga,
- 2 cucchiaini di aceto,
- un rametto di rosmarino,
- sale,
- pepe.

Mondate la verdura e tagliate i carciofi e i finocchi a spicchi, i peperoni e la carne a dadini. Quindi, su spiedini di legno, alternate la carne con le verdure, i funghi e le cipolline. Pepate e cuocete gli spiedini in abbondante olio caldo, con l'aglio e il rosmarino, spennellandoli durante la cottura con le acciughe ridotte in crema. Serviteli caldi.