

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spiedini di carne e pomodorini

Strawberry · Thursday, October 14th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 400 gr carne trita
- 600 gr pomodorini
- 400 gr fontina
- 200 gr pane grattugiato
- 80 gr pecorini
- 50 gr acciughe
- prezzemolo
- olio di semi
- sale pepe

Preparazione:

In una ciotola, mettete la carne trita, metà del prezzemolo, il pecorino, sale e pepe, confezionate delle polpettine e friggetele nell'olio di semi, sgocciolatele e asciugatele su carta assorbente, tagliate la fontina a pezzi. preparate con gli stuzzicadenti lunghi, gli spiedini alternando le polpettine con un pezzo di fontina e fette di pomodorini tagliati a fette, disponeteli su di una teglia, foderata con carta da forno, mettete in forno per 10 minuti a 200°. In una padella antiaderente, versate un filo di olio e fate tostare il pane grattugiato, unendo le acciughe e il prezzemolo rimasto. Prima di servire gli spiedini cospargeteli con il pane tostato fritto.

This entry was posted on Thursday, October 14th, 2010 at 4:16 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.