

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spiedini di carne

Strawberry · Monday, June 22nd, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)200gr polpa di maiale
- 200gr polpa di vitello
- 200gr petto di pollo
- 2 zucchine
- 2 peperoni
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate a rondelle le zucchine e a pezzi i peperoni Confezionate gli spiedini, alternando la carne con i pezzi di verdura, grigliateli su di una piastra, girandoli spesso. Disponete gli spiedini in una teglia rivestita con carta da forno, conditeli con un filo di olio, sale e pepe. Infornate a 180° per 15 minuti serviteli caldi su di un letto di insalata.

This entry was posted on Monday, June 22nd, 2015 at 5:01 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.