

SPIEDINI DI PANCETTA E SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pancetta affumicata,
- 350 g di salsicce da cocktail,
- 125 g di funghi coltivati,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo riccio.

Tagliare la pancetta a fettine, quindi a listerelle e arrotolate bene ciascuna parte.

Infilate alternativamente su 4 spiedini le salsicce, la pancetta e i funghi.

Cospargete con olio, sale e pepe.

Fate cuocere sotto il grill a temperatura media per circa 10 minuti, rigirando spesso e cospargendo con altro olio, se necessario.

Servite caldo, guarnito con prezzemolo riccio.