

SPIEDINO ALLA PANCETTA

Ingredienti per una persona:

- polpa di coniglio,
- pancetta tesa,
- olive verdi,
- alcune foglie di rosmarino,
- aglio a pezzettini,
- 1 filo di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe nero.

Tagliate la polpa di coniglio a bocconcini; riducete la pancetta a cubetti; snocciate le olive.

In una ciotola raccogliete 4 bocconcini di coniglio e conditeli con un filo d'olio; insaporiteli anche con un pizzico di sale, uno di pepe, foglioline di rosmarino e pezzettini d'aglio.

Lasciate marinare la carne per circa un'ora, poi preparate lo spiedino, alternando la carne con 4 olive verdi e altrettanti cubetti di pancetta.

Passatelo sulla griglia ben calda girandolo da tutti i lati per farlo colorire bene, poi riducete il calore per permettere alla carne di cuocere perfettamente senza però bruciarsi.