
SPIEDINI DI POLLO E TREVISANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di petto di pollo,
- 2 cespi di insalata trevisana,
- 12 olive verdi al peperoncino,
- pasta di olive nere,
- peperoncino,
- olio d'oliva,
- sale,
- timo.

Tagliate il petto di pollo a listarelle o a dadini di circa 3 cm, fateli marinare per mezz'ora in una ciotola con un cucchiaio di pasta di olive, 3-4 rametti di timo tritato, un cucchiaio di olio e le olive.

Tagliate il radicchio a spicchietti e infilateli su 4 spiedini di legno alternandoli con il pollo e le olive scolati dalla marinata. Sistemate gli spiedini in una teglia, conditeli con un filo d'olio, un pizzico di sale e di peperoncino e cuoceteli in forno a 180 gradi per circa 15 minuti.