

SPIEDINI ALLA BRACE

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 petto di pollo,
- 4 salsicce,
- 1/2 petto di tacchino,
- 1 fetta di arrosto,
- 1 peperone giallo,
- rosmarino,
- salvia,
- sale,
- 1 limone,
- 1 tazzina di olio d'oliva.

Tagliare a pezzettoni tutta la carne, avendo avuto cura di lasciarla nel congelatore per circa 1 ora. Tranne la salsiccia, mettere tutti gli altri pezzi in un recipiente con sale e limone, lasciandoli macerare per 1/2 ora circa. A questo punto dopo aver tagliato a pezzettoni, e salato il peperone (alla stessa grandezza della carne), si possono cominciare ad infilare i pezzi di carne differenti sugli spiedini, intervallandoli di tanto in tanto con i peperoni. Mentre la brace comincerà a prendere la giusta consistenza, preparare una salsetta con olio e limone e salvia. Mettere sulla brace gli spiedini, e mentre cuociono, cospargerli con la salsetta, usando un rametto di rosmarino. Cuocere fino a quando la carne non diventa dorata. Servire caldi.