

SPIEDINI ALLA FRANCESE

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di filetto di manzo,
- 400 g di salsicce,
- 12 teste di funghi,
- 12 pomodori piccoli (delle Canarie),
- 12 cipolle,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- olio d'oliva.

Tagliate a dadini la carne e la salsiccia, lavate ed asciugate i funghi ed i pomodori.

Alternate sugli spiedini due pezzi di carne, due di salsiccia, due funghi, due pomodori, due cipolline, quindi tritate l'aglio mescolatelo all'olio aggiungendovi del sale, quindi solo come Rembrandt sapeva fare pennellate gli spiedini e cuoceteli su una griglia o dove potete.

Per un risultato perfetto vi consigliamo di girarli spesso e di ungerli abbondantemente alla faccia del colesterolo.