

SPIEDINI DI MANZO E PAPAIA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di polpa di manzo tenera,
- 1/2 peperone rosso,
- 1 lime (o limone verde),
- 1 papaia,
- 2 chiodi di garofano,
- peperoncino,
- sale,
- pepe.

Mondate e tritate il peperone; pestate i chiodi di garofano in un mortaio e spremete il lime. Mettete tutto in una ciotola, condite con un pizzico di peperoncino e 2 cucchiaini di olio e mescolate. Tagliate la carne a dadi di 3 cm. di lato, unitela al composto di peperoni e spezie e fatela marinare per circa mezz'ora. Lavate la papaia, sbucciatela, eliminate i semi e tagliatela a pezzi. Infilzate i cubetti di carne su 4 spiedini di legno, alternandoli con i pezzi di papaia. Mettete gli spiedini in una pirofila o teglia e fateli cuocere sotto il grill del forno per 10 minuti. Appena saranno cotti regolate di sale e servite subito.