

# SPIEDINI DI TACCHINO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fesa di tacchino
- 5 zucchine
- 3 melanzane
- 12 cipolline sott'aceto
- 2 peperoni
- origano
- basilico
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino
- sale
- pepe

Tagliate a bastoncini la carne e a fettine verticali una melanzana e due zucchine.

Avvolgete i bastoncini di carne prima nelle melanzane e poi nelle zucchine.

Infilate negli spiedini i rotolini alternandoli alle cipolline.

Ungete d'olio, cospargete con origano e lasciate insaporire.

Grigliate le melanzane e le zucchine avanzate e i peperoni affettati, riunite in una insalatiera e condite con 2 cucchiaini di olio, sale, pepe e basilico sminuzzato.

Grigliate gli spiedini, salate, pepate e serviteli con le verdure.