

## SPIEDINI DI TACCHINO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fesa di tacchino tagliata a fette sottili
- 1 limone
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 rametto di rosmarino
- 1 pizzico di sale

Gli ingredienti sono per 12 spiedini.

Tagliate la carne a bocconcini larghi circa 1 cm e lunghi 2.

Spremete il limone e mescolate il succo in un piatto fondo con l'olio, un pizzico abbondante di sale e il rosmarino che avrete tritato finemente.

Lasciate marinare la carne per circa 30 minuti, tenendola coperta e al fresco e rigirandola di tanto in tanto.

Scolate bene la carne senza buttare il liquido della marinata e infilate i pezzettini su spiedini di legno o di metallo.

Scaldate bene il grill del forno oppure una bisticchiera o una padella antiaderente.

Cuocete gli spiedini finché saranno ben dorati su tutti i lati.

Quando sono pronti, passateli rapidamente nella marinata per insaporirli e serviteli subito.