

---

## SPIEDINI DI TACCHINO AL GRANOTURCO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fesa di tacchino
- 2 pannocchie di granoturco
- 8 fettine di speck
- 2 zucchine
- 4 pomodori
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Mettete in una ciotola quattro cucchiai d'olio, uno di aceto, sale, pepe, un cucchiaino di senape, un rametto di rosmarino. Emulsionate bene la salsa.

Tagliate il tacchino a cubetti, le zucchine a rondelle, i pomodori a metà, le pannocchie a fette.

Mettete tutto nella salsa e lasciate marinare un'ora abbondante.

Su otto spiedini di legno infilate gli ingredienti alternandoli, ma vicino al tacchino mettete una fettina di speck.

Cuocete gli spiedini sulla griglia bagnandoli spesso con la marinata.

Serviteli subito.