

## SPIEDINI MISTI DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pesce (tonno fresco, coda di rospo),
- olive,
- funghetti,
- pomodori,
- olio d'oliva,
- aglio,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Tagliate il pesce a pezzi di giusta misura e sgusciate gli scampi.  
Mettete il tutto a marinare in olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe.  
Alternate sugli spiedini i pezzi di pesce, gli scampi e gli altri ingredienti.  
Ungete con la marinata e cuocete a fuoco moderato per una decina di minuti.