

SECONDI PIATTI

Arrosticini

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

700 g di castrato
sale e olio.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la carne di castrato a piccoli pezzi (1 cm X 1 cm circa) da infilare in spiedini di legno.
Salarla e farla arrostitire alla brace, girandola di tanto in tanto e cospargendola di olio con un mazzetto di rosmarino.
Servire con fette di pane e olio.