

SECONDI PIATTI

Mini spiedini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 5 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FESA DI POLLO 200 gr
FEGATINO DI POLLO 200 gr
CARNE DI MAIALE 200 gr
MORTADELLA 200 gr
UOVA 2
FORMAGGINI 3
FARINA
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Preparare le carni tagliandole a cubetti piccoli... Tagliare a cubetti anche i formaggini...
Mettere in ogni stecchino un cubetto di pollo, fegato, un pò di formaggino, la mortadella e

infine la carne di maiale... Mettere a scaldare l'olio, sbattere le uova, infarinare gli spiedini, passarli nell'uovo e friggere circa 3 minuti per parte.

NOTE

Per la carne di pollo, ho preso la sovracoscia più economica del petto (l'osso si può usare per il brodo). Per la carne di maiale ho preso il capocollo, scartando le parti più grasse, anche questo un taglio economico. Per la mortadella ho preso quelle confezioni piccole.