

SECONDI PIATTI

Spiedini alla Saccone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA PER LA MARINATURA



INGREDIENTI

5-6 salsicce fresche
2 petti di pollo
250 g di polpa di suino (oppure prosciutto morbido e saporito)
mezza baguette
1 vasetto di yogurt magro
poco olio extravergine di oliva
qualche foglia di salvia
sale e pepe.

PREPARAZIONE



- 2 Tagliare il pollo a tocchetti e metterlo in una ciotola con lo yogurt, mescolare e fate marinare per 1 ora (se volete potete usare 1-2 uova al posto dello yogurt e far marinare per una notte).



- 3 In un piatto mettete dell'olio con sale e pepe e passateci le fette di baguette.



- 4 Infilzate in uno spiedino di bamboo un pezzetto di polpa di suino salato e pepato, una foglia di salvia, un pezzetto di petto di pollo scolato dallo yogurt e rotolato nel pangrattato, altra foglia di salvia, mezza salsiccia e un pezzetto di baguette condita.

Irrorate con un filo di olio.

Preparate nello stesso modo altri spiedini fino a quando non finite tutti gli ingredienti



- 5 Tra la placca da forno e la griglia su cui poggiano gli spiedini versare dell'acqua per evitare che il grasso delle salsicce che scola formi del fumo.

Infornate a 190°C per circa 45 minuti girando gli spiedini a metà cottura per rosolarli da entrambi i lati.

