

SECONDI PIATTI

Spiedini con aîioli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 filetto di maiale
- 4-5 spicchi d'aglio
- 100 g di olive nere snocciolate
- 1 cucchiaio di capperi
- 3 tuorli freschi
- succo di un limone
- 1 cucchiaino di senape
- salvia e rosmarino
- olio d'oliva
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Togliere il grasso e gli scarti dal filetto. Tagliarlo a striscioline e infilarlo in una stecca per spiedini.

Schiacciare 2 spicchi d'aglio, tritare molto fine la salvia, il rosmarino, aggiungere il sale e pepe, dell'olio a piacere e lasciar marinare la carne per una notte in frigorifero.

Friggere gli spiedini solo per un paio di minuti, metterli da parte, coprirli e lasciarli riposare fino al momento di servirli.

Con una frusta o con un frullino montare i tuorli con un po' di sale fino a che diventino cremosi e chiari.

Continuare aggiungendo poco a poco il succo del limone e poi l'olio anche questo a filo interrompendo ogni tanto.

L'aïoli è pronto quando ha raggiunto la consistenza desiderata. Aggiungervi la senape, le olive, il resto dell'aglio e i capperi tutti tritati finissimi e metterlo nel frigorifero per circa 20-30 minuti.

Servire con insalata fresca e pane arrostito.



