

SECONDI PIATTI

Spiedini di carne e funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

12 cappelli di funghi a piacere
150 g circa di salsiccia
400 g circa di fesa di vitello
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliate a fette spesse le salsicce, a dadi larghi la carne, salandola leggermente; infilzate i vari ingredienti sugli spiedini, alternandoli con foglie di alloro e di salvia.

Cospargete leggermente di olio extra vergine di oliva e cuocete alla brace a fuoco non troppo vivo.

Accompagnate con un'abbondante insalata mista o fagiolini lessati e conditi in insalata.