

SECONDI PIATTI

## Spiedini di carni miste spoletini

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

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



Gli spiedini di carni miste come si usa fare nello spoletino sono davvero molto gustosi.

### INGREDIENTI

LONZA DI MAIALE DISSOSSATA 100 gr  
COSTOLETTE D'AGNELLO 200 gr  
PETTO DI POLLO 150 gr  
FEGATO DI MAIALE 150 gr  
PANCETTA (TESA) 8 fette  
SALVIA 1 rametto  
ROSMARINO 2 rametti  
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaio da  
tavola  
SALE  
PEPE NERO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiiai da tavola

### PREPARAZIONE

**1** Procuratevi 4 spiedini di giusta lunghezza e cominciate ad infilzare la lonza ritagliata in

dadini, le costole di agnello, il fegato e il pollo divisi in pezzi alternando queste carni con le fettine di pancetta e la salvia.

Condite con sale, pepe, rosmarino e bacche di ginepro, inaffiate tutto con mezzo bicchiere di olio e lasciate che gli spiedini si insaporiscano per 5 o 6 ore.



- 2 Trascorso questo tempo disponeteli su una griglia e cuoceteli sulla brace oppure in una teglia su fiamma moderata, per circa un quarto d'ora. Portateli in tavola caldissimi.