

SECONDI PIATTI

Spiedini di maiale con frutta e verdura



INGREDIENTI

SPALLA DI MAIALE 500 gr

UVA BIANCA 100 gr

ZUCCHINA 1

PEPERONE ROSSO 1

CHAMPIGNON 200 gr

SALE

PEPE

Spiedini di maiale con frutta e verdura: come fare colpo durante una cena! Miscelare la carne con altri ingredienti è spesso e volentieri molto sfizioso e divertente e il risultato finale è decisamente gustoso.

Questi piccoli bocconcini di carne infatti alternati alla frutta non solo diventano molto saporiti, ma l'effetto scenico è decisamente incredibile. Provate questa ricetta e se amate i piatti sfiziosi, ecco per voi altre ricette di secondi di carne semplici e da provare appena possibile:

[maiale sfilacciato](#)

[bistecchine di maiale gratinate](#)

[costine di maiale all'arancia](#)

PREPARAZIONE

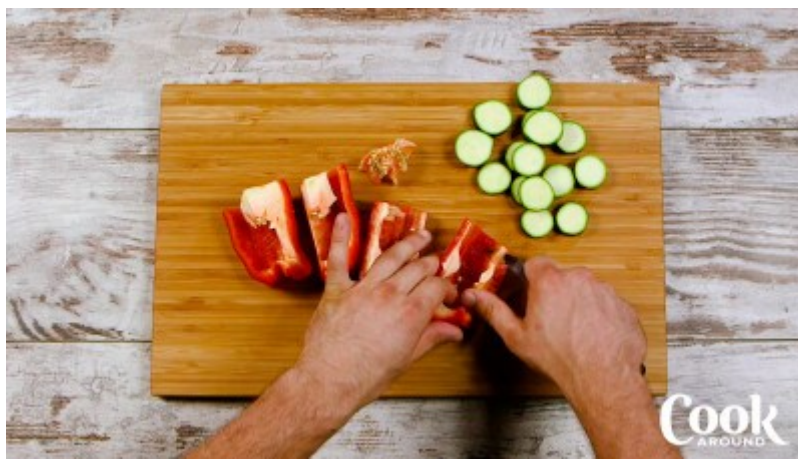
- 1 Per realizzare gli spiedini di maiale con frutta e verdura, per prima cosa preparate quest'ultime: lavate bene il peperone, eliminate i semi e i filamenti interni, dopodichè tagliatelo da prima a listarelle, poi da ogni listarella ricavate dei quadrati di circa 3-4 centimetri per lato.

Lavate e spuntate le zucchine quindi affettatele a rondelle spesse circa 2 centimetri. Con un panno umido eliminate i residui di terra dagli champignon, eliminate i gambi e utilizzate solo le cappelle.

Lavate bene anche l'uva. Tenete il tutto da parte.







2 A questo punto occupatevi della carne. La spalla di maiale dovrà essere già pulita e

disossata, potete far fare questa operazione direttamente al vostro macellaio di fiducia.

Tagliate la carne a cubotti all'incirca della grandezza delle verdure preparate in precedenza. Non vi resta altro che comporre gli spiedini.

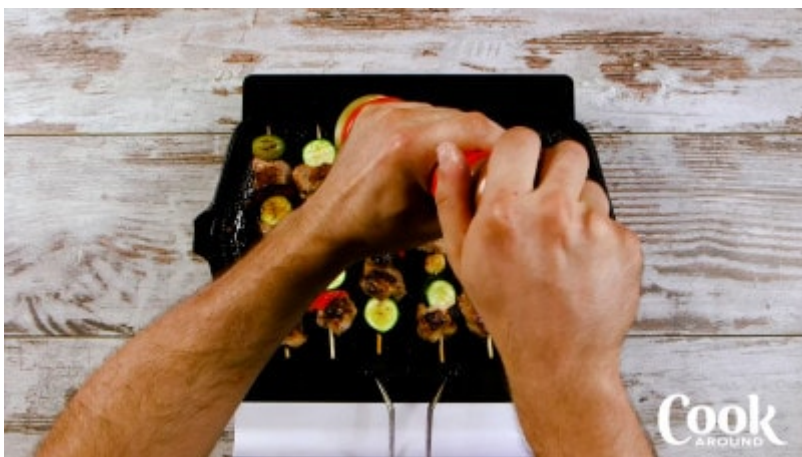
Preparate gli spiedini alternando tutti gli ingredienti preparati.





- 3 Fate scaldare bene una griglia, trasferite gli spiedini sulla griglia e, lasciateli cuocere girandoli spesso durante la cottura, insaporite la carne con un pizzico di sale e, una macinata di pepe.





4 Servite gli spiedini di maiale con frutta e verdura con un contorno a vostro piacere.



