

SECONDI PIATTI

Arrosticini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Abruzzo*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

700 g di castrato
sale e olio.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la carne di castrato a piccoli pezzi (1 cm X 1 cm circa) da infilare in spiedini di legno.
Salarla e farla arrostire alla brace, girandola di tanto in tanto e cospargendola di olio con un mazzetto di rosmarino.
Servire con fette di pane e olio.