

SECONDI PIATTI

Spiedini di carne e funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di polpa di maiale
400 g di polpa di manzo
200 g di pancetta fresca
300 g di salsiccia
400 g di funghi antunna
2 bicchieri di vino bianco
1 peperone rosso
1 cipolla
1 cucchiaino senape di Dijone
alloro
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Pulire bene la carne, dai nervi e dagli eccessi di grasso, tagliarla a tocchetti regolari. Mondare il peperone e la cipolla e tagliarli a listarelle.



- 3 In una ciotola, mettere tutte le carni e farle marinare con 2 bicchieri di vino, sale, pepe e un cucchiaino di senape di Dijone, per un'ora.



- 4 Prendere uno spiedino di bambù e iniziare a confezionare gli spiedini, alternando i vari tipi di carne e le verdure.



- 5 Adagiarli in una placca da forno, con della carta argentata sotto e farli cuocere in forno per 45 minuti circa a 180°C, spennellando con la salsina della marinatura di tanto in tanto.



- 6 Sfornare e servire caldissimi.

