

SECONDI PIATTI

## Spiedini di lonza con zucchine e peperoni

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

350 g di lonza di maiale

1 zuccina

1/2 peperone

1 rametto di rosmarino

olio d'oliva

sale

pepe.

spiedi di bambù lunghi circa 15 cm.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a cubetti regolari di circa 3 cm la lonza di maiale.



2 Lavare e tagliare a pezzetti la zuccina e il peperone.



3 Iniziare a formare gli spiedini alternando a piacere i bocconcini di carne con le zucchine e il peperone.



4 Mettere gli spiedini sulla griglia ben scaldata sulla brace e farli cuocere rigirandoli su tutti e 4 i lati.

Durante la cottura portare vicino alla griglia una ciotolina con olio e pepe e spennellare gli spiedini con un rametto di rosmarino.



5 Salare soltanto a fine cottura quando gli spiedini saranno nel piatto da portata.

