

SECONDI PIATTI

# Spiedini di maiale con peperone e lardo

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 2 ORE DI MARINATURA**

---



Gli spiedini di maiale con peperone e lardo sono un modo stuzzicante di servire in tavola bocconi grondanti di delizioso lardo, resi umidi dall'abbinamento con il peperone che, in cottura, aiuta a tenere idratata la carne! Ovviamente, è imperativo mangiarli con le mani! A noi sono piaciuti tantissimo e siamo sicuri che saranno anche di vostro gradimento, per questo motivo il consiglio è uno solo: fatene di più! Se amate i secondi di carne vi proponiamo anche un'altra ricetta gustosa:

[petto di pollo con cipolle e peperoni](#)

, che buono anche questo!

## INGREDIENTI

FILETTO DI MAIALE 600 gr

PEPERONI 1

LARDO DI MAIALE 2 fette

LIMONE succo - 1

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a il filetto di maiale a fette e poi a dadini. Raccogliete i dadini di carne in una ciotola o una pirofila e bagnateli con del succo di limone, olio, sale, pepe e un rametto di rosmarino fresco (facoltativo).





2 Mescolate bene con le mani in modo tale che la carne s'impregni degli aromi della

marinata, coprite con un foglio di pellicola e lasciate marinare per un paio d'ore.



- 3 Mentre la carne s'insaporisce, mettete gli spiedini a bagno in acqua fredda cosicché non si brucino in cottura.



- 4 Lavate il peperone e tagliatelo a cubettini di medie dimensioni.

Tagliate a dadini anche il lardo e mettete sul fuoco una griglia in ghisa.



- 5 Riprendete la carne e confezionate gli spiedini alternando il peperone, la carne prelevata dalla marinata ed il lardo. Continuate ad alternare gli ingredienti in quest'ordine fino a che non avrete preparato tutti gli spiedini.



- 6 Cuocete nella griglia ben calda e servite gli spiedini di maiale con peperone e lardo ancora caldi.

