

SECONDI PIATTI

Spiedini di pollo e tacchino

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

200 g pollo
200 g tacchino
200 g salsiccia
100 g pancetta
2 peperoni
2 patate
1 confezione polenta istantanea ai funghi
fette pane casereccio
2 cucchiai aceto
1 cucchiaino di curry
1 limone
1 spicchio aglio
olio extravergine d'oliva
sale
pepe

PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola capiente mettete 1/2 bicchiere di acqua, il succo di limone, l'aceto, sale, pepe, il curry, miscelando bene fino a scioglimento.



- 3 Mettete nella ciotola i pezzi di pollo e tacchino, le patate e fate macerare per almeno due ore in frigo, girando ogni tanto.



- 4 Nel frattempo preparate la polenta ai funghi, spianatela su un piano ad un'altezza di 1,5 cm, fatela freddare e tagliatela a quadroni della grandezza desiderata.



- 5 Affettate il pane.



6 Passato il tempo di marinatura del pollo, accendete la carbonella.

Preparate gli spiedini alternando pollo, peperone, salsiccia, patata, pancetta.

Tenete da parte la marinatura del pollo.

Appena la brace è pronta mettete sopra gli spiedini.

Girateli e bagnateli regolarmente con la marinata, insaporendo anche gli altri ingredienti.



7 Appena pronti gli spiedini, teneteli al caldo e mettete su la polenta ed il pane a grigliare.



- 8 Prima di impiattare, passate un filo d'olio extravergine d'oliva aromatizzato all'aglio sulle bruschette.



- 9 Impiattate con gli spiedini, due fette di bruschetta e due di polenta ai funghi grigliata .

