

SECONDI PIATTI

## Spiedini di prataioli

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

500 g di prataioli  
200 g di pancetta affumicata  
2 pomodori  
2 peperoni  
olio extra vergine d'oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Scegliete dei prataioli abbastanza grossi e carnosi ed eliminate i gambi.

Pulite con cura i cappelli e infilateli sugli spiedini alternandoli con pezzetti di pomodoro e di peperone e con cubi di pancetta affumicata.

Irrorateli con olio, disponeteli su una teglia da forno a calore medio, bagnandoli frequentemente con l'olio di cottura. Salate, pepate e portate in tavola.