

SECONDI PIATTI

Spiedini di prosciutto al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI MARINATA



Spiedini di prosciutto al forno: avete voglia di spiedini ma non di accendere il barbecue? Questa ricetta si adatta bene anche al grill del forno di casa. La marinatura con il limone e le erbe aromatiche renderà gli spiedini saporiti e profumati. Provate questa ricetta che ha solo un difetto: il risultato è talmente saporito che non basterà farne pochi, il bis è assicurato! E se cercate un contorno sfizioso vi consigliamo un sempre verde: le [patate](#) al forno ci stanno benissimo!

INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO 500 gr

ZUCCHINE 1

POMODORI rossi - 2

CIPOLLINE 4

PEPERONI 1

TIMO 1 rametto

ROSMARINO 1 rametto

PEPERONCINI PICCANTI 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SUCCO DI LIMONE di 1 limone -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli spiedini di prosciutto al forno, tagliate la carne in pezzi di 40- 50 g, mondate le verdure e tagliate anch'esse a pezzettoni.



- 2 Confezionate gli spiedini infilzando i pezzi di carne alternati a pezzi di verdura.



- 3 A parte preparate un'emulsione con il succo di limone, il peperoncino tritato grossolanamente, il timo, il rosmarino e l'olio, insaporite con sale e pepe.



- 4 Condite gli spiedini con la salsa ottenuta e lasciateli marinare in frigorifero per 3 ore, coperti con della pellicola.



- 5 Passato il tempo della marinata, disponeteli in una teglia da forno e cuoceteli in forno per 10 minuti a 250°C.

