

SECONDI PIATTI

# Spiedini di prosciutto alla griglia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Questi spiedini di **prosciutto alla griglia** sono davvero ottimi da proporre ad una cena tra amici, magari accompagnati da degli spicchi di [pizza](#) gustosa. Sono semplici ma sempre speciali, dedicati a quelle occasioni in cui si vuole mangiare "alla rustica"! Gli abbinamenti comprovati e la cottura alla griglia ne esaltano davvero il gusto e poi... sono così semplici da preparare! Provate la nostra ricetta.

## INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO 500 gr  
ZUCCHINE 1  
CIPOLLE bianche - 2  
PEPERONI 1  
TIMO 4 rametti  
ROSMARINO 1 rametto  
LIMONE succo - 1  
LIMONE a spicchi - ½  
SALVIA fresca - 2 foglie  
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli spiedini alla griglia tagliate a pezzi il prosciutto, trasferitelo in una ciotola, aggiungete il timo fresco, il rosmarino, qualche foglia di salvia, il succo di limone e il limone a pezzi, sale, pepe e olio extravergine d'oliva; amalgamate il tutto e lasciate marinare per almeno 2-3 ore.





- 2 Nel frattempo preparate le verdure che serviranno per la composizione degli spiedini: tagliate a rondelle la zucchina e tagliate grossolanamente la cipolla e il peperone.





- 3 A questo punto confezionate gli spiedini: infilate nello spiedino prima la zucchina, un pezzetto di prosciutto, il peperone e la cipolla e proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti.



- 4 Mettete una griglia di ghisa sul fuoco e scaldatela fino a che non sia quasi rovente, quindi metteteci gli spiedini e lasciateli cuocere girandoli di tanto in tanto.



- 5 Una volta cotti gli spiedini, spremetevi sopra un limone e aggiungete un pizzico di sale e di origano su entrambi i lati.



- 6 Servite gli spiedini di prosciutto ben caldi.



## CONSIGLI E CURIOSITÀ

Per preparare degli ottimi spiedini alla griglia di prosciutto, il trucco è la marinatura.

### **Come si fa una marinatura perfetta?**

Per marinare bene la carne è necessario che essa sia cosparsa da un liquido acido, come limone, aceto o vino e aromatizzata con aromi di campo, come rosmarino, origano, aglio ecc. Affinché prenda il giusto sapore deve essere lasciata così per almeno 2 o 3 ore.

### **Posso cuocerli sul bbq?**

Sì, certo. Prima però abbi l'accortezza di immergere gli stecchi in acqua per una trentina di minuti, in modo che poi non brucino.

### **Altre idee originali per far qualcosa di sfizioso alla griglia?**

Eccole! Prova la [luganega alla griglia](#) oppure gli [spiedini di gamberoni](#)!