

Arrosticini

Ingredienti per 4 persone:

800 g di carne di pecora o di tacchino, 1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva, 1 limone, 2 rametti di rosmarino, peperoncino rosso tritato, 1 spicchio di aglio, sale.

Prendete degli stecchini da spiedini e infilateci la carne tagliata a dadi medi. Preparate una marinata con l'olio, un rametto di rosmarino, il peperoncino tritato, il succo di limone, uno spicchio di aglio e il sale. Mettete in questa emulsione gli spiedini e lasciateli marinare per 10 minuti. Arrostite gli arrosticini sulla brace o su una graticola. Mentre cuociono irrorateli con la marinata usando il rosmarino come pennello. Quando risulteranno ben cotti toglieteli dal fuoco e salateli. Serviteli caldi.
