



## **SPIEDINI CON QUEL CHE C'E'** (Ovvero siamo in montagna, fuori diluvia, che si mangia stasera?!?!)

### **Ingredienti per 2 persone:**

1 cipolla rossa (questa avevamo);  
1 peperone;  
1 wurstel;  
1 fetta spessa di prosciutto cotto;  
2 fette di pane;  
2 spicchi d'aglio;  
mezza carota;  
prezzemolo;  
basilico;  
scorza di limone;  
sale;  
pepe;  
olio extravergine d'oliva;  
aceto balsamico.



Iniziate pulendo la cipolla e il peperone. Tagliate la cipolla a spicchi e il peperone a quadretti abbastanza grandi. Armatevi di una ciotola e metteteceli dentro via via che li tagliate.

Poi tagliate il wurstel a fette, il prosciutto cotto sempre a quadretti e uniteli agli altri ingredienti.



A questo punto, preparate un battuto con aglio, prezzemolo, basilico, carota e scorza di limone.

Appena pronto aggiungetelo alla ciotola e condite il tutto con sale, pepe, olio e aceto balsamico; girate bene e lasciate insaporire in frigo per una mezz'oretta.  
Intanto tagliate le fette di pane a quadretti.





Preparate gli spiedini: uno spicchio di cipolla, un quadretto di prosciutto cotto, wurstel, pane, quadretto di peperone, e così via.

Noi li abbiamo cotti per una ventina di minuti in una padella antiaderente, ma anche alla griglia non devono essere male!  
Buon appetito!!

