

Arrosticini *(Secondi a base di carne)*

Preparazione

Tagliare la carne a piccoli pezzi da infilare in spiedini di legno di circa venticinque-trenta centimetri di lunghezza. Gli spiedini vengono fatti arrostiti sui carboni a fuoco basso. Questa ricetta ha possibilità di riuscita se si usa esclusivamente carne di castrato o di pecora, evitando sistemi di cottura diversi da quello indicato (per esempio piastra o forno). La carne così cotta si accompagna con pane casareccio unto con olio di oliva.

Informazioni

Preparazione 8 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Carne (di castrato o pecora)

Pepe

Sale (fine cottura)