

SECONDI DI CARNE

Maiale e peperoni verdi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Olio d'oliva

8 cucchiaini

Cipolla

1

Peperoni verdi

2

Filetti di maiale

2

Preparazione

- 1 Oltre al tempo di preparazione e cottura, bisogna tenere conto di 12 ore per la marinata. La sera prima, sgrassate la carne e tagliatela a cubetti di 3 cm per lato in modo da ottenere 24 cubetti in tutto.
- 2 Mondate i peperoni e togliete il picciolo, i semi e i filamenti bianchi; tagliate la polpa in venti quadretti di circa 3 cm per lato. pelate la cipolla e tritatela fine.
- 3 In un recipiente mettete il maiale e la cipolla, salate, pepate e aggiungete l'olio e i peperoni. Mescolate bene. Coprite e lasciate marinare per dodici ore in frigorifero.
- 4 Il giorno dopo, un'ora prima di iniziare la cottura della carne, toglietela dal frigorifero affinché sia a temperatura ambiente al momento della cottura.
- 5 Trascorso questo tempo, accendete il grill. Preparate quattro spiedini disponendo su uno stesso spiedino un pezzo di peperone e uno di carne alternati.
- 6 Alla fine, su ogni spiedino ci dovranno essere sei pezzi di maiale e cinque pezzi di peperone.
- 7 Spennellate gli spiedini con la marinata, condite leggermente con sale e pepe e metteteli sulla griglia calda o sotto il grill del forno.
- 8 Lasciate cuocere per venti minuti circa girandoli regolarmente e spennellandoli spesso con la marinata. Servite gli spiedini ben caldi. Per cuocerli al barbecue, dovete preparare la brace con un certo anticipo. Vino consigliato: Beaujolais.