SECONDI DI CARNE

Spiedini di vitello e verdura

DOSI	PREPARAZIONE	COTTURA
8 persone	**15 min**	**15 min**

Ingredienti per 8 persone

Pepe	
Sale	
Limone (succo)	**1**
Olio d'oliva	**6 cucchiai**
Aglio	**1 spicchio**
Cipolla	**1**
Pomodori	**2**
Cipollotti	**2**
Peperone rosso	**1**
Vitello	**1000 g**

Preparazione

1. Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 14 ore per la marinata. Preparate la marinata: pelate l'aglio e la cipolla, tritateli fini e metteteli in una terrina.
2. Aggiungete il succo di limone e l'olio. Salate, pepate e mescolate. Tagliate la carne a cubetti di 2,5 cm di lato e mettetela nella terrina.
3. Mescolate per intingere tutti i pezzi di carne, coprite e mettete in frigorifero. Lasciate marinare d dodici a quattordici ore, mescolando ogni tanto.
4. Trascorso il tempo della marinata, scaldate il grill del forno. Sgocciolate la carne e conservate la marinata. Lavate il peperone, asciugatelo, eliminate il picciolo, i semi e i filamenti bianchi.
5. Tagliatelo a quadrati di 2-3 cm di lato. Lavate i pomodori e tagliateli in otto spicchi ciascuno. Mondate il cipollotto e tagliatelo a cubetti di 2-3 cm di lato.
6. Infilate i pezzi di carne, peperone, pomodoro e cipollotto in sei oppure otto spiedini, alternandoli. Spennellate bene con la marinata.

7. Fate cuocere gli spiedini per quindici minuti sotto il grill, voltandoli e irrorandoli sovente di marinata. Vino consigliato: Bardolino.