

SECONDI DI POLLAME

Spiedini pollo e paprica

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

45 min

Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Paprica

3 pizzichi

Alloro

2 foglie

Timo

1 cucchiaino

Olio d'oliva

15 cl

Cipolle

2

Paprica

Pomodorini

4

Zucchine piccole

4

Pollo da 1500 g

1

Preparazione

- 1 Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 2 ore per la marinata.
- 2 Prepare la marinata: mondate le cipolle e tritatele, mettetele in una grande insalatiera; aggiungete l'olio, il timo e l'alloro sbriciolati, la paprica, sale e pepe.
- 3 Mescolate con una forchetta. Lavate le zucchine, asciugatele, tagliatele a fette di 1,5 cm di spessore. Aggiungetele alla marinata. Staccate le ali e le zampe del pollo e, con un coltellino affilato, disossatele.
- 4 Prelevate il resto della carne del pollo e tagliatela a pezzi regolari. Dovrete ricavarne trentadue pezzi. Metteteli nella marinata, mescolate varie volte e lasciate marinare almeno due ore.
- 5 Trascorso il tempo della marinata, sgocciolate bene la carne e le zucchine. Lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli in due.
- 6 Prepare quattro spiedini di 25 cm di lunghezza con otto pezzi di pollo separati da fettine di zuccina e mezzo pomodoro ciascuno. Spennellate abbondantemente gli

spiedini con la marinata e cospargeteli di paprica.

7

Grigliate gli spiedini sulla brace da venti a venticinque minuti, spennellandoli ogni tanto con la marinata e voltandoli almeno due volte per ottenere una cottura uniforme. Servite subito. Vino consigliato: Bardolino.