

ANTIPASTI

Spiedini vegetali

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

Ingredienti per 4 persone

Peperone rosso	1
Peperone giallo	1
Melanzana	1
Zucchine	2
Pomodorini ciliegia	8
Aglio	1 spicchio
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Prezzemolo	1 mazzetto
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Privare il peperone dei semi e dei filamenti interni e dividerlo in quadrati di 3 cm di lato circa; pulire la melanzana, le zucchine, lavarle e dividere a rondelle le zucchine e a pezzi le melanzane; lavare i pomodorini e asciugarli.
- 2 In una ciotola mescolare accuratamente l'olio con un pizzico di sale e pepe e batterli con una forchetta fino a ottenere una salsa ben emulsionata.
- 3 Aggiungere infine il prezzemolo lavato e tritato e l'aglio sbucciato e leggermente schiacciato.
- 4 In un piatto fondo, alternare sopra gli spiedini i pezzi di verdure a piacere, versarvi sopra la salsa preparata e farli marinare per 10-15 minuti rigirandoli di tanto in tanto.
- 5 Scolarli e farli cuocere sulla griglia già calda per 7-8 minuti rigirandoli spesso. Salarli, peparli e servirli caldi.