



Spiedini misti arrosto - [Visualizza sul sito](#)
di Dario

Secondi piatti - maiale - cipolla - peperoni

Secondo alcuni manoscritti medievali, il nome originale era "Spiedini Rainmaker", in onore della (tanto invocata) pioggia che la loro preparazione scatenò sulla casa di villeggiatura che fu teatro del loro debutto.

Ingredienti per circa 14 spiedini:

1 confezione di wurstel grandi (di solito contiene 3 pezzi);
200g di pancetta magra affettata;
6 nodi di salsiccia magra;
1 cipolla rossa piuttosto grande, diciamo un cipollone :roll: ;
2 peperoni, possibilmente 1 rosso e 1 giallo;
1/2 confezione di pan carrè;
foglie di alloro.

Ricetta estremamente semplice.

Tagliare in piccoli pezzi la salsiccia, i wurstel, i peperoni.

Tagliare la pancetta in modo da ottenerne dei cubetti non troppo piccoli (ad esempio, quella che si trova già a cubetti nei supermercati non è adatta).

Affettare ciascuna fetta di pan carrè in 4, ottenendone fettine triangolari.

La cipolla va tagliata a spicchi.

Infilzare negli spiedi tutti i vari ingredienti secondo la sequenza desiderata e cuocere sul barbecue, controllando soprattutto la cottura della carne.

È possibile che il pan carrè, se in pezzi troppo grandi rispetto al resto, possa carbonizzarsi (come nel mio caso), quindi occhio.

Ovviamente è possibile modificare a piacimento gli ingredienti, aggiungendone altri, eventualmente.



Immagine presa dal sito [eCucinando.it](#)