

Arrosticini abruzzesi



Descrizione

Gli arrosticini abruzzesi, secondo la ricetta tradizionale, devono essere prima leggermente marinati poi cotti sulla forcella chiamata anche furnacella, arrostellaro o rustillire. L'importante è servirli caldi chiusi in un foglio di carta di alluminio (utile per preservare il calore).

Informazioni

PREPARAZIONE: 5 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 10 min

DOSI PER: 2 persone

Ingredienti

20 spiedini di **arrosticini** di pecora

Olio EVO q.b.

1 rametto di **rosmarino**

Mezzo **limone**

Sale e Pepe q.b.

Peperoncino facoltativo

Preparazione

- 1) Sistema gli spiedini in un contenitore a condiscili con olio, rosmarino ed eventualmente del peperoncino fresco.
- 2) Lascia marinare la carne per un'oretta circa.
- 3) Procurati una fornacella o in alternativa riscalda una griglia leggermente oleata.
- 4) Appoggia gli arrosticini e falli cuocere circa 1 minuto per lato.
- 5) Quando saranno ben abbrustoliti portali subito in tavola servendoli su di un foglio di carta di alluminio.
- 6) Accompagnali con qualche fetta di limone.