

Spiedini di lonza aromatizzata con datterini e cipolline in agrodolce al balsamico

ingredienti

400 g di lonza di maiale
6 datterini Fior Fiore Coop
6 cucchiari di mix aromatico per arrosti
6 cipolline borrettane in agrodolce al balsamico
olio extravergine d'oliva
sale, pepe



PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

35 min

2 persone

procedimento

Pulire la lonza, rimuovendo eventuali parti grasse, quindi tagliarla in due fette alte circa un centimetro e mezzo, e ciascuna fetta in cubi aventi indicativamente lo stesso lato.

Aggiustare di sale e pepe il mix aromatico per arrosti, quindi raccoglierlo in un piatto e rotolarvi i quattro lati esterni di ogni cubo di carne. Su ciascuno spiedino, infilzare un cubo di lonza, un pomodorino, la cipollina, un altro pomodorino e, infine, un altro cubo di lonza.

Ungere leggermente con un pennello una bisticchiera, riscaldarla e, quando sarà calda, adagiarvi gli spiedini e far cuocere a fiamma bassa, coprendo con un coperchio ed avendo cura di ruotarli di tanto in tanto per uniformarne la cottura.

Servire subito, accompagnando con qualche goccia di glassa all'aceto balsamico o servendo la glassa in una ciotolina a parte.