

# CANNAMELA

## Grigliata mista di maiale



### Ingredienti

- 500g puntine di maiale non divise
- 2 nodini di salsiccia
- 4 fettine di coppa
- 1 filetto di maiale
- 2 fette di guanciale fresco
- qb Insaporitore per Carni CANNAMELA
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 200g pane a fette



Porzioni  
6 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
Alla griglia



Kcal per  
persona  
826\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Spiedino: dividete a cubetti il filetto e a triangoli il guanciale.
- 2** Infilate sugli spiedini, alternando gli ingredienti, un cubetto di filetto, un pezzetto di peperone, un triangolino di guanciale e un cubetto di pane.
- 3** Insaporite gli spiedini con l'insaporitore.
- 4** Pungete la salsiccia e ponetela in un vassoio con le altre carni. Conditele con l'insaporitore e lasciatele riposare per 30 minuti.
- 5** Scaldate la griglia (o una larga bistecchiera) e iniziate a cuocere le puntine rigirandole. Dopo 15 minuti ponete sulla griglia anche gli spiedini.
- 6** Dopo una decina di minuti completate con le fette di coppa e la salsiccia.
- 7** Quando le puntine saranno cotte, trasferitele sul tagliere e tagliatele. Ponetele in forno caldo in attesa che tutti i tagli siano cotti.