

## Spiedini di pollo e uva nera



### **Ingredienti** (per 1 porzione)

120 g di filetto di petto di pollo Passo dopo Passo Despar  
100 g di uva nera  
un goccio di vino bianco secco  
un cucchiaino di olio extra vergine di oliva Garda Orientale DOP Despar Premium  
sale iodato fine q.b.  
rosmarino q.b.  
timo Despar q.b.  
pepe nero macinato q.b.

### **Procedimento**

1. Lavo e asciugo bene l'uva.
2. Taglio il petto di pollo a cubetti e lo infizzo negli spiedini alternando un pezzo di carne a un acino d'uva.
3. Faccio cuocere in una padella gli spiedini con l'olio extra vergine di oliva, sfumo con il vino, e aggiusto di sale e pepe.
4. Trascorsi 10 minuti giro gli spiedini e proseguo la cottura per altri 10 minuti.
5. Adagio gli spiedini su una pirofila e spolvero con un trito di erbe aromatiche (rosmarino, timo e peperoncino). Inforno quindi a 180°C per 3/4 minuti e servo.