Spiedini di pollo e peperoni

È l'ora dello spiedino! Scopri la ricetta per degli spiedini classici ma sempre buoni con pollo e peperoni.

Se si facesse la classifica delle pietanze che piacciono "a grandi e piccini", di sicuro gli spiedini sarebbero in pole position. Pratici da consumare anche in piedi, sono un'**idea sempreverde per le feste con gli amici**. Sullo stecchino puoi scatenare tutta la tua creatività in cucina, ma se vuoi un risultato assicurato allora punta sul classico abbinamento tra pollo e peperoni.

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Preparazione: 15 min. + 30 min. di cottura

Ingredienti
(per 12 persone)

500 g di petto di pollo Passo dopo Passo Despar
6 peperoni verdi
12 foglie di alloro
il succo di 1 lime
1 cucchiaio di aghi di rosmarino tritati
4 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
1 cucchiaino di gomasio alle erbe

Procedimento
1. Taglia a cubotti il petto di pollo, insaporisci in una terrina con olio, rosmarino e succo di lime; lascia riposare per 15 minuti in frigo coperto.
2. Taglia i peperoni a faldine larghe quanto i cubotti di pollo. Infila negli spiedini il pollo e i peperoni intervallati. Termina con le foglie di alloro.
3. Inforna a 160°C per 30 minuti e prima di servire insaporisci con il gomasio alle erbe.