



SPIEDINI DI TACCHINO E
SALSICCIA CON SALSA ALLA BIRRA



4



15 MIN

Ingredienti

- 300g petto di tacchino
- 240g salsiccia
- 12 cavolini di Bruxelles
- 250g salsa alla birra (Ristoris)
- erba cipollina
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe



Procedimento

1. Mondare i cavolini di Bruxelles, scottarli in acqua bollente salata per 3' e infine scolarli.
2. Tagliare il tacchino e la salsiccia in modo da ottenere 12 pezzi di ognuno.
3. Montare gli spiedini alternando 3 bocconi di salsiccia, 3 di tacchino e 3 cavolini per ognuno.
4. Rosolarli in padella con un filo di olio su tutti i lati finché non saranno ben arrostiti.
5. Salare e pepare gli spiedini e sfumarli con la salsa alla birra.
6. Fare cuocere con il coperchio per 5' poi togliere il coperchio e restringere la salsa.
7. Completare con un po' di erba cipollina tagliata fine.
8. Servire gli spiedini con la loro salsa.