

## Arrosticini Abruzzesi

Ingredienti per 4 persone:

1 Kg. di castrato di pecora (con almeno 200 g. di grasso)

**Insaporitore per carni Arrosto Ariosto** Spiedini di legno



Procedimento:

Tagliate la **carne di castrato di pecora** a piccoli pezzi unitamente al *grasso* dello spessore di *1-2 cm*.

Infilate i pezzi di carne di pecora, *alternata ai pezzi di grasso*, in degli spiedini di legno lunghi circa 20-25 cm.

Arrostiteli su di apposita fornacella con carbonella o legna secca, oppure su griglia cospargendo gli *arrosticini* con l'**insaporitore per carni arrosto Ariosto**.

Rigirate bene gli spiedini fino a quando la carne non sarà cotta e abbrustolita almeno da un lato.

Accompagnate il tutto con il top dei vini abruzzesi. Montepulciano doc

[www.ariosto.it](http://www.ariosto.it)

## A tavola con Ariosto



by Enza