



SPIEDINO DI FETA E FRAGOLE CON MANZO



Ingredienti

Carne salada (a fettine piegate o arrotolate)

Fragole sode (non troppo mature)

Feta a cubetti grandi (oppure primo sale)

Procedimento

Comporre lo spiedino alternando gli elementi

Cottura (fondamentale)

- Griglia molto calda ma cottura velocissima (1-2 minuti)
- La carne salada non va “cotta” troppo → basta scaldarla
- Fragole: solo leggermente caramellate

Aggiungere a fine cottura:

- Un filo di miele
- Scorza di limone o zenzero
- Pepe nero di mulinello