



RICETTA: SPIEDINI DI POLLO MARINATI ALLA PAPRIKA



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Fragante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 140 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 petto di pollo di circa 500 g
- 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- il succo di 1 limone
- 1 cucchiaino di paprika
- 1 pizzico di zafferano
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Fragante

Preparazione:



Taglia il pollo in pezzi piccoli (1) e trasferiscili in un recipiente. Diluisci lo zafferano in 1 cucchiaino d'acqua bollente e aggiungi la paprika (2). Sbuccia la cipolla e tritala con il mixer (3).



Sbuccia e trita l'aglio, uniscilo al succo del limone (4) e versa sul pollo con la cipolla e le spezie (5). Sala e pepa. Gira la carne più volte in modo che tutti i pezzi vengano ricoperti uniformemente (6). Copri il recipiente con pellicola trasparente e lascia riposare in un luogo fresco per almeno 2 ore.



Infila il pollo su spiedini di legno (7) spennellali con olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE (8) e grigliali sulla bistecciera calda per 15 minuti circa, girandoli una volta (9). Servili caldi.