

Spiedini di seppioline e zucchine



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 6

Dosi per 4 persone

Pulisci le seppioline sviscerandole e privandole della pelle esterna e dell'occhio; sciacquale bene e asciugale. Sala, pepa, insaporisci con l'aglio in polvere, il succo di limone, 2 cucchiaini di olio e metti da parte.

Taglia a rondelle le zucchine, componi gli spiedini infilzando su ognuno 1 seppiolina e all'estremità 1 rondella di zuccina. Cuoci sulla griglia o su una piastra ben calda per circa 6', spennellando con l'olio rimasto. Servi gli spiedini ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per gli spiedini:**
- 20 seppioline
- 4 zucchine lunghe
- 1 limone
- 4 cucchiaini di olio EV

- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- sale e pepe