

## Spiedini ricchi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Taglia a cubetti piuttosto uguali le carni, lava e pulisci le verdure, taglia anche queste a pezzi regolari, sala il tutto poi componi gli spiedini alternando un pezzo di carne e un pezzo di verdura.

In una placca da forno versa l'olio, metti la foglia di alloro, fai rosolare gli spiedini dapprima in padella e passateli poi in forno a 200° C per 25.

### Ingredienti per 4 persone

- 100 g salsiccia luganega
- 100 g di lombo di vitello
- 100 g di controfiletto di manzo
- 50 g di peperone rosso
- 100 g di cipolla rossa
- 100 g di zucchina
- sale

