

## Spiedini di pollo e peperoni

Pratici da consumare anche in piedi, sono un'idea sempreverde per le feste con gli amici.

**Portata:** Secondi di  
carne

**Tempo:**

**Numero persone:** 12

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti per 12 persone

- 6 peperoni verdi
- 12 foglie di alloro
- 1 lime succo
- 1 cucchiaio aghi di rosmarino tritati
- 4 cucchiaio olio evo
- 1 cucchiaino gomasio alle erbe (se piace)

### Preparazione

1 - Inforna a 160°C per 30 minuti e prima di servire insaporisci con il gomasio alle erbe.

2 - Taglia a cubotti il petto di pollo, insaporisci in una terrina con olio, rosmarino e succo di lime; lascia riposare per 15 minuti in frigo coperto.

3 - Taglia i peperoni a faldine larghe quanto i cubotti di pollo. Infila negli spiedini il pollo e i peperoni intervallati. Termina con le foglie di alloro.

4 - Buon appetito da Despar!