



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Arrosticini



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **degli spiedini di legno, un braciere**

### **Ingredienti**

- 800 gr di castrato
- sale
- olio extravergine d'oliva
- rosmarino

### **Preparazione Arrostiticini**

#### **Passo 1.**

Tagliare la carne in cubetti di circa 1cm.

#### **Passo 2.**

Infilare i cubetti ottenuti negli spiedini.

#### **Passo 3.**

Salare la carne.

#### **Passo 4.**

Arrostire la carne nel braciere, bagnandola di tanto in tanto con olio e rosmarino.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)