



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

## SECONDI PIATTI DI CARNE

### Uselinn scappaa con le erbe

NARRIAMO LE  
NOSTRE CENE

#### INGREDIENTI:

- 1 kg di lombo di maiale tagliato a pezzetti.
- 1/2 kg di luganega di Monza tagliata a pezzi.
- 18 fette di pancetta affettata non troppo sottile e tagliate a metà (200 g circa).
- 36 foglie di salvia.
- 400 g di pomodori pelati.
- 1 bicchiere di vino bianco secco.
- 1 manciata di foglie di salvia pratense.
- 1 manciata di cime di silene.
- 8 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.
- 40 g di burro.
- Sale.
- Pepe nero.
- 18 stecchi per spiedino di circa 10 cm.

#### PREPARAZIONE

Infilate alternando per ciascun spiedino: 1 pezzetto di lombo, mezza fetta di pancetta, 1 foglia di salvia, 1 pezzetto di salsiccia, 1 foglia di salvia, mezza fetta di pancetta e 1 pezzetto di lombo. In un tegame scaldate l'olio ed il burro senza che giungano a friggere. Rosolate gli spiedini. Salateli e spruzzateli col vino bianco, quindi aggiungete i pomodori, le erbe tagliuzzate e il pepe, aggiustate di sale e portate a cottura. Serviteli con polenta.

EDIZIONE  
IDEA NATURA  
MILANO