

Spiedini di funghi e pomodorini

Gli **spiedini di funghi e pomodorini** sono un contorno leggero, tipico del periodo di fine estate, quando si trovano ancora ottimi pomodorini tipo Pachino, e i funghi cominciano a diventare protagonisti delle nostre tavole, aprendoci la stagione autunnale.

Gli **spiedini di funghi e pomodorini** si preparano velocemente e sono veramente semplici. Sono un contorno ideale sia per secondi piatti a base di carne, sia di pesce, ma possono essere anche uno sfizioso antipasto.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **70Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 10 pomodorini tipo Pachino
- 12 funghi champignon di piccola dimensione
- Olio extravergine di oliva
- Sale fino

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodorini.
- Pulire i funghi rimuovendo la parte terrosa del gambo con le radichette e spazzolarli o pulirli con un panno umido. Se sono molto sporchi si possono lavare brevemente sotto acqua fresca corrente, senza immergerli. Asciugarli subito con carta da cucina.
- Infilzare con stecchi per spiedino alternando pomodorini e funghi.
- Scaldare una bistecchiera o una piastra in ghisa sul fuoco.
- Cuocere per 5 minuti circa girandoli prima da un lato, poi dall'altro.
- A fine cottura disporre su un piatto da portata, condire con un filo d'olio e un pizzico di sale.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne e pesce.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

