



## Spiedini di tacchino, cuori di carciofi e peperoni cruschi

### Ingredienti:

- 500 g di Cuori di Carciofi Sottoli Saclà
- 500 g di fesa di tacchino
- 20 g di peperoni cruschi
- 1 bicchiere di latte
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- pepe in grani q.b.
- sale q.b.
- paprika piccante q.b.
- curry q.b.



### Preparazione:

- Tagliate la fesa di tacchino a cubetti. Metteteli a marinare in una ciotola con il latte, l'aglio, il rosmarino, il pepe, la paprika, il curry e un pizzico di sale. Mescolate, coprite e lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora (più lungo sarà il tempo di riposo, più la carne risulterà gustosa e tenera).
- Accendete il forno a 180°C e non appena in temperatura scolate dall'intingolo i pezzetti di tacchino e poneteli in una pirofila. Infornate per circa 20 minuti, girando per un paio di volte i bocconcini così da ottenere una cottura uniforme.
- Nel frattempo sgocciolate i cuori di carciofi e tagliate a pezzetti i peperoni cruschi.
- Non appena il tacchino sarà pronto preparate gli spiedini alternando due pezzi di tacchino e due cuori di carciofi per ciascuno, alternati a loro volta dal peperone crusco.
- Accompagnate con un calice di Malvasia Nera di Puglia... buon appetito!