

Alzavole allo spiedo

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

2 alzavole
4 fettine pancetta
1 limone
sale
pepe

Preparazione

Pulire le alzavole. Salarle, peparle internamente ed esternamente, avvolgerne i petti nelle fettine di pancetta fermandole con un filo. Infilarle sullo spiedo e arrostarle; qualche minuto prima del termine della cottura eliminare la pancetta in modo da farle ben colorire. Servirle con spicchi di limone.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>