

# Spiedini marinati all'ananas

Categoria: Portate - Carne



## Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 12 min
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso

Gli spiedini marinati all'ananas cucinati al barbecue sono un secondo piatto allegro e molto appetitoso, molto veloci da preparare ma che riscuoteranno un sicuro successo tra i vostri commensali. Gli spiedini sono formati con carne di maiale e verdure fresche che li rendono colorati, saporiti e molto allegri. Il succo di ananas è efficace per consentire alla carne di rimanere tenera, senza però alterarne il sapore: anche le verdure che arricchiscono lo spiedino rimarranno croccanti.



## Ingredienti

>> Ananas metà di uno	>> Burro 1 cucchiaino	>> Zenzero grattugiato 1 cucchiaino
>> Aneto 1 cucchiaino	>> Carne di suino spiedini Carneal fuoco	

## Preparazione



La ricetta degli spiedini marinati all'ananas è molto facile e veloce da realizzare. Per prima cosa preparate la marinatura, sbucciate e tagliate l'ananas (1) [clicca qui](#) per vedere come fare, poi sminuzzate e passate al setaccio l'ananas, o ppure centrifugatela (2), per ottenere il succo (3).



Sbucciate lo zenzero fresco (4) e tritate anch'esso finemente (5); tritate l'aneto (6) e mettete il succo d'ananas, l'aneto, lo zenzero, il burro fuso e il sale in una ciotola emulsionate bene e immergeteci gli spiedini e lasciateli marinare per circa 10 minuti. Trascorso il tempo necessario, rimuovete la marinatura in eccesso e fateli cuocere sul barbecue a calore diretto per 12 minuti, 3 minuti per lato.

Servite gli spiedini ancora caldi accompagnandoli con dell'insalata, della verdura lessa o con delle patate fritte o al forno.

