

Spiedini di coda di rospo con lardo di Colonnata

Si può fare anche con la pancetta.

Si taglia a dadoni grossi la coda di rospo e la si lascia tutta notte a marinare in frigo con: olio evo, succo di limone, scorza di limone, trito di rosmarino e aglio.

Il giorno dopo si fanno gli spiedini intervallando con fettine di lardo, o pancetta, e foglie di salvia.

Si cuociono in forno a 180 gradi per 15 minuti circa.

