

---

## Spiedini di lonza al curry

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Il piatto è molto profumato e gustoso, semplice da preparare ed esotico alla vista con pomodorini e zucchine. Dal blog [La piccola casa](#)**

Ecco una veloce ricetta e gustosa, una preparazione assaggiata in Madagascar che ho cercato di “imitare” a casa. Il piatto è molto profumato e gustoso, semplice da preparare ed esotico alla vista. Io optato per della carne di maiale perché nonostante le richieste il mio macellaio non mi ha procurato un po' di zebù... chissà come mai... Un consiglio che posso darvi è quello di mettere a bagno gli stecchini prima di preparare gli spiedini, in modo che non si brucino durante la cottura, l'ideale sarebbe usare dei rami di rosmarino come stecchini, ma anche quelli standard di legno vanno bene.

**Ingredienti (x 2 persone)** 200 gr di lonza di maiale a pezzettini piccoli 1 zuccina (o due zucchine) a rondelle 16 pomodorini ciliegini 2 cucchiari di curry in polvere Una tazza di brodo vegetale Olio evo Sale grosso e pepe Scaldare il brodo vegetale e scioglierci dentro il curry, lasciare raffreddare. Preparare gli spiedini alternando la carne, gli zucchini tagliati a rondelle e i pomodorini, non fare spiedini troppo lunghi, anzi son più belli corti... in modo da averne 4 a testa. Quando il curry nel brodo sarà raffreddato, versarlo sopra gli spiedini e lasciare marinare per un paio d'ore in frigorifero. Versare un pelo d'olio sulla bistecchiera e una manciata di sale grosso, accendere la fiamma e quando la superficie sarà calda sistemarvi sopra gli spiedini, cuocere per alcuni minuti, girarli e grattugiarci sopra un po' di pepe nero; continuare quindi la cottura per un altro paio di minuti. Sistemare al centro del piatto e buon appetito! Sono anche un ottimo accompagnamento per aperitivi, un semplice **finger food** al profumo di curry. Dal blog [La piccola casa](#)