

Secondo piatto

## **Spiedino di Mortadella IGP al Vincotto Primitivo**

Per 4 persone

### **Ingredienti:**

- Gr. 500 di mortadella fetta unica da 1 cm.
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- Un mazzetto di rucola
- Olio extravergine di oliva
- Vincotto Primitivo

### **Procedimento:**

Tagliare a listarelle la mortadella ed i peperoni. Fare lo spiedino (vedi foto) alternando mortadella con un pezzo di peperone giallo e uno rosso. In una padella versare un po' di olio extravergine di oliva scaldare ed appoggiare lo spiedino. Far rosolare lo spiedino da una parte e dall'altra per circa 3-4 minuti per parte. Impiattare su un letto di rucola e condire con una restrinzione di Vincotto Primitivo .