

Gran spiedo di verdure con Prugne della California

Ingredienti:

Prugne della California
Peperoni rossi e gialli
Melanzane
Zucchine
Patate
Salvia
Olio extra vergine d'oliva
Aglio
Salsa di soia



Preparazione:

Tagliate i peperoni rossi, gialli, le melanzane, le patate, le zucchine e infilatele sullo spiedo, intercalando le verdure con le Prugne della California. Continuate a comporre lo spiedo fino a esaurimento di tutti gli ingredienti. Cuocete sulla brace dolce e arrostitelo lentamente. Preparate una salsa con olio, aglio, salvia e salsa di soia e utilizzatela per glassare lo spiedo durante la cottura per insaporire tutte le verdure. Fate cuocere per circa un'ora fino a che le verdure saranno croccanti e dorate.

Lo spiedo è servito!