

## SPIEDINO DI MANZO CON PANCETTA E SALSA HARISSA



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g polpa di manzo
- 200g pancetta a fette
- 1kg patate a cubetti
- 100g Salsa Harissa Piccante
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. rosmarino
- q.b. pepe

## PROCEDIMENTO

- Tagliare la carne a pezzetti, la pancetta a tocchetti e confezionare gli spiedini.
- A parte su una teglia disporre le patate con olio, rosmarino, sale e pepe e cuocere in forno a 180°C per 30 min.
- Ultimata la cottura delle patate procedere alla cottura degli spiedini su una piastra e confezionare il piatto.
- Servire a parte la salsa harissa per insaporire la carne e il contorno.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Salsa Harissa  
Piccante**



**Olio Extra Vergine di  
Oliva**



**Sale Rosa Fino**