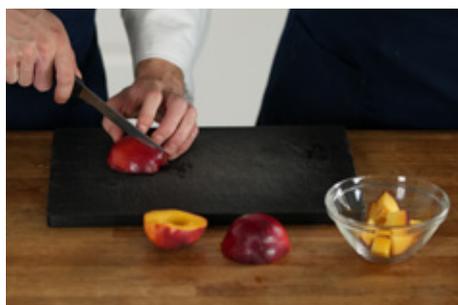
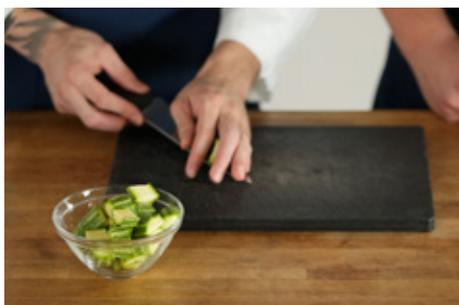




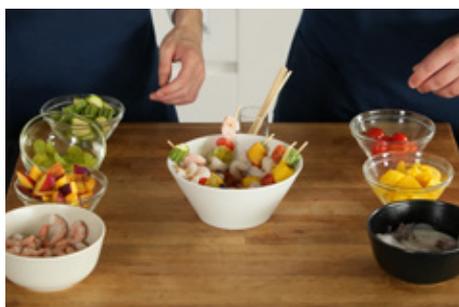
SPIEDINO DELL'AMICIZIA

# INGREDIENTI

1 busta di Mazzancolle sgusciate Arbi da 400 g  
1 confezione di Calamari Arbi da 400 g  
1 grappolo di uva  
1 mango grande  
3 zucchine  
16 pomodorini ciliegia  
2 pesche gialle  
5 foglie di basilico  
2/3 foglie di menta  
Qb olio evo, sale, pepe  
Qb succo di arancia, succo di limone



- 1 Decongeliamo mazzancolle e calamari.
- 2 Laviamo frutta e verdura e tagliamole dove necessario, cercando di mantenere le stesse proporzioni per una cottura più omogenea.
- 3 Aiutandosi con una forchetta creiamo un'emulsione mescolando in una ciotolina una base di olio di oliva, sale, pepe, le foglie tritate di menta, basilico e il succo di limone e arancia, con un rapporto di 2/3 del primo e di 1/3 del secondo.



- 4 Componiamo i nostri spiedini a piacimento alternando i vari ingredienti
- 5 Scaldiamo la griglia, unghiamo i nostri spiedini con l'emulsione aiutandoci con un pennellino e cuociamo 2 minuti per lato.
- 6 Serviamo in un vassoio capiente e condividiamo con le vecchie, le nuove e le future amicizie.

