

Spiedo d'Altamarca

Piatti Tipici

Specialità tipica di tutta la Pedemontana, lo spiedo è particolare soprattutto nel periodo autunnale - primaverile. Le carni infilate vanno salate e unte, ma il segreto di una buona cottura è mantenere un fuoco costante per circa 5, 6 ore, che garantisce colore e sapore particolari.

Si utilizzano carni miste di maiale, pollo, coniglio, vitello e uccelli.

In tavola questi bocconi vengono accompagnati con polenta e del buon Prosecco.