

# Alzavole Allo Spiedo

Pulire le alzavole. Salarle, peparle internamente ed esternamente, avvolgerne i petti nelle fettine di pancetta fermandole con un filo. Infilarle sullo spiedo e arrostarle; qualche minuto prima del termine della cottura eliminare la pancetta in modo da farle ben colorire. Servirle con spicchi di limone.

## Ingredienti

2 Alzavole  
4 Fettine Pancetta  
1 Limone  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 90 minuti.