



## Spiedini di rosmarino con Luganighetta Gran Riserva e spicchi di mela

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

#### Per gli spiedini

- 240g Luganighetta Gran Riserva
- q.b. mela
- 8 lunghi rami di rosmarino
- q.b. olio extravergine di oliva

#### Per la glassa

- 280ml vino rosso Merlot del Ticino
- 4cun maizena
- 4EL zucchero
- 4 ciuffo di rosmarino

### Preparazione

1. Versare il vino in un pentolino, unire lo zucchero e far ridurre sul fuoco di poco meno della metà.
2. Quando si è ridotto unire il ciuffo di rosmarino, stemperare la maizena con qualche cucchiaino del vino caldo e rimetterla nel pentolino mescolando bene con una frustina per evitare la formazione di grumi.
3. Non appena la salsa si sarà leggermente addensata toglierla dal fuoco e tenerla da parte.
4. Spelare i rametti di rosmarino lasciando solo un ciuffo di aghi nella parte finale.
5. Lavare la mela, privarla del torsolo e tagliarla in 8 spicchi.
6. Tagliare la Luganighetta Gran Riserva in 8 pezzi uguali.
7. Avvolgere ogni spicchio di mela con un pezzetto di salsiccia e infilarli con un rametto di rosmarino per tenerli fermi.

8. Scaldare 4 cucchiari di olio in una larga padella antiaderente e far rosolare gli spiedini almeno 5-6 minuti per parte finché la salsiccia sarà ben cotta all'interno.
9. In estate si possono cuocere anche sul barbecue.
10. Al momento di servire scaldare brevemente la salsa al Merlot e gustate gli spiedini irrorati con la loro salsa.