



Арростичини- это маленькие мясные шашлычки. Для них используют очень свежую баранину. Мясо нужно нарезать мелко и нанизать на палочки. Мясо должно быть достаточно жирным, тогда это будет очень вкусно! Не нужно много пряностей, только чуть чуть соли и перца.
А готовить можно на гриле, на сковороде или, как я в духовке. Подавать с салатом, запеченой картошкой или свежим хлебом.



Арростичини по римски от Лука Триоло!