

### *Ingredienti:*

- Costine di maiale
- Bracirole di castrato
- Pancetta a fette
- Salsicce di maiale
- Spiedini

### *Marinatura:*

- Olio extravergine di oliva
- Rosmarino
- Sale fino
- Pepe nero

*Preparazione:* per preparare la grigliata come prima cosa occuparsi della marinatura della carne, tritando il rosmarino. Porre la carne in una pirofila, aggiungere il rosmarino tritato, l'olio, il sale e il pepe macinato. Poi massaggiare delicatamente la carne per farla insaporire e lasciarla riposare. Trascorso un po' di tempo per la marinatura, porre la carne sulla griglia rovente girandola a metà cottura. Quando tutti i tipi di carne saranno cotti servirli in tavola ben caldi.