

SECONDI PIATTI

Arrosticini di agnello

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 cosce di agnello da 1 kg e 300 g ognuna
3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva
poco prezzemolo
poca erba cipollina
poco curry
poco cumino
mezza cipolla
sale.

PREPARAZIONE

1 Disossate e tagliare a fette l'agnello.



2 Mettete le fette nel taglia arrosticini.



3 Chiudete bene ed infilate con diversi spiedini in bamboo.





4 Con il coltello tagliate gli arrosticini aiutandovi con le giude dello strumento.



5 Adesso togliete gli arrosticini.



6 Adesso con il coltello tagliate le parti che sono rimaste attaccate.





7 Tritare il prezzemolo e la cipolla.

In una ciotola mescolare l'olio con il prezzemolo, l'erba cipollina, il curry, il cumino, il timo, la cipolla ed il sale.





8 Passate gli arrosticini nell'olio aromatizzato.



9 E cuocere nel barbecue.



