

SECONDI PIATTI

Kebab Taway kay Kabab di agnello

LUOGO: *Asia / Pakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Kebab Taway kay ovvero gnello marinato nello yogurt e cotto in casseruola insieme alle spezie e alle mandorle.

INGREDIENTI

ZAMPA DI AGNELLO disossate e la carne tagliata a cubetti di 1 cm - 500 gr

YOGURT intero - 100 gr

ZENZERO IN POLVERE ½ cucchiaini da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

BURRO CHIARIFICATO o burro fuso - MANDORLE 4

POLPA DI COCCO 1 cucchiaio da tavola

CIPOLLE piccola - 1

AGLIO IN POLVERE ½ cucchiaini da tè

ACQUA 3 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Innanzitutto tritate grossolanamente le mandorle ed unitele allo zenzero in polvere,

all'aglio in polvere ed al cocco.

Ora miscelate questo composto allo yogurt ed amalgamate bene gli ingredienti.



2 Unite i cubetti di carne al preparato di yogurt. Lasciate a marinare la carne con lo yogurt per 15 minuti.

Successivamente, scaldate l'olio in una casseruola e fatevi soffriggere la carne marinata.



3 Affettate le cipolle e realizzate uno strato con queste sopra la carne.



4 Aggiungete 3 cucchiaini di acqua e coprite la casseruola.



5 Lasciate cuocere per 15 minuti a fuoco basso. Togliete il coperchio e mescolate la carne, mettete nuovamente il coperchio e lasciate cuocere per altri 10 minuti.



6 Se la carne è di colore dorato e l'olio inizia a separarsi dagli ingredienti, vuol dire che il piatto è pronto per essere servito, altrimenti cuocetelo per altri 5 minuti.

Alla fine aggiungete un cucchiaio di yogurt e servite.

