

SECONDI PIATTI

Kebab con carne marinata

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 ½ kg di carne di manzo (filetto o bistecca)
- 500gr di nodini di grasso
- 2 cipolle leggermente sminuzzate
- 1 mazzetto di prezzemolo leggermente sminuzzato
- 1 cucchiaio di peperoncino rosso dolce
- 1 cucchiaino di peperoncino rosso piccante
- 1 cucchiaino di cumino
- zafferano
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire e asciugare la carne ed il grasso tagliato a pezzettoni, miscelare a mano in un grosso contenitore mentre si aggiunge la cipolla, il prezzemolo, i peperoncini dolci e piccanti, il

cumino, lo zafferano, il succo di limone e lasciar marinare per 2 ore.

Legare la carne al kebab, alternando i pezzi di carne con quelli di grasso assicurandosi che ci siano due kebab per ogni persona, grigliare sui tizzoni, servire non appena cotti su di un piatto ornato con foglie di insalata e prezzemolo, aggiungere il limone con foglie di te.