

SECONDI PIATTI

Kebab di pollo

LUOGO: Asia / Afghanistan

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 2 petti di pollo interi tagliati in cubetti da 1cm
- 1 cipolla media affettata grossolanamente
- 1/2 cucchiaino di pepe
- 1/2 cucchiaino di cannella macinata
- 1/4 di cucchiaino di curcuma macinata
- 1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate insieme gli ingredienti e marinare la carne a temperatura ambiente per circa 1 ora o, se volete, in frigorifero per una notte.
Mettete 4 o 5 cubetti di pollo, senza cipolla, su ciascuno spiedino di metallo e grigliate sulla carbonella per 10 o 15 minuti. Servite calda con pane afghano (Nani), insalata e sottaceti.

NOTE

I Kebab di tutti i tipi, dimensioni e forme sono uno standard nella cucina afghana. Sono facilmente assemblabili e probabilmente, come i piatti base di ogni cucina, risalgono a tempi antichi.