

SECONDI PIATTI

Polpette arabe di agnello

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

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



INGREDIENTI

600 g circa di carne di agnello macinata
150 g di burghul (grano essiccato e spezzettato
si trova nei negozi etnici)
1 cipolla
sale
pepe e cumino a piacere
1 manciata di pinoli
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Per prima cosa bisogna mettere il burghul a bagno in acqua fredda, in modo che sia sommerso e lasciarlo così una quarantina di minuti
Dividere il macinato in due parti, una più grande ed una più piccola ,circa 400 g e 200 g.

Unire ai 400 g il burghul scolato molto bene dall'acqua, la mezza cipolla tritata, sale e pepe ed infine il cumino a piacere.

Lavorare molto bene con le mani in modo da amalgamare il tutto e lasciare riposare un'oretta.





- 3 Intanto, in una padella, soffriggere un po' di cipolla tritata in olio extravergine d'oliva, aggiungere i pinoli e lasciarli tostare leggermente. Quindi aggiungere i 200 g di carne rimanenti, salare e portare a cottura.



- 4 Mettere il composto di carne e burghul nel robot e farlo andare a velocità alta per circa 10 minuti. E' un processo importante, non cercare di accelerarlo.



- 5 Dopo i 10 minuti, sempre con il robot in funzione, buttare dentro un cubetto di ghiaccio e fare andare altri 5 minuti.



- 6 Ora prendere piccole porzioni di questo composto, che ormai avrà una consistenza omogenea, nel palmo della mano e mettervi al centro un po' del composto cotto di carne e pinoli, infine chiudere come una normale polpetta e dare la tipica forma ovale.



- 7 Prestare attenzione nel chiuderle perfettamente o in cottura si apriranno. Friggere i kebeh in olio profondo finchè prendono il tipico colore brunito.



NOTE

Questo e' uno dei modi più comuni per cucinare l'agnello in Arabia, sono delle polpette un po' diverse da quelle a cui siamo abituati ma buonissime. Il piatto si può fare anche con il manzo, ma con l'agnello e' proprio l'originale.