

SECONDI PIATTI

Seekh kabob khasa

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 500 g di carne di manzo (o agnello macinata) tritata
- 1 pezzetto di zenzero tritato
- ½ cucchiaino di pepe
- ½ cucchiaino di chili in polvere
- 2 cucchiaini di foglie di coriandolo
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di cannella in polvere
- ½ cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 1 cucchiaio di farina di piselli secchi
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 3 spicchi d'aglio tritati finemente
- 2 cucchiaini di yogurt.

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate la carne con lo zenzero, la cipolla, le erbe, il sale, le spezie, il chili, la farina di

piselli, il succo di limone e l'aglio, mescolando fino ad avere un composto omogeneo che poi rovescerete su un tavolo o una spianatoia e lavorerete per qualche minuto con le mani. Dividetelo in 6 porzioni e avvolgete ciascuna intorno a uno spiedino metallico, dandole la forma d'un piccolo salame. Spennellate abbondantemente di yogurt e arrostite, sopra un fuoco di braci o in forno con il fuoco sopra, girando gli spiedini quasi in continuazione finché i 'salamini' sono ben rosolati da tutte le parti. A questo punto sfilateli dagli spiedini e serviteli ben caldi con curry e un chutney di menta.