

SECONDI PIATTI

Spiedini d'agnello al forno

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *1 ORA DI MARINATURA*



A Pasqua si sa, l'agnello è un must! Luca ci propone di realizzare degli spiedini cotti al forno nei quali la polpa d'agnello si alterna a dadini di lardo e pomodorini ciliegini. Accompagnate il tutto con delle patatine fritte, con del riso bianco ed il piatto è fatto!

INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 600 gr
LARDO DI MAIALE 100 gr
LIMONE 2
POMODORI CILIEGINI
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PER ACCOMPAGNARE

RISO BASMATI
PATATE fritte -

PREPARAZIONE

1 Trasferire la polpa d'agnello tagliata a bocconcini in una pirofila.



2 Ricavare il succo dai limoni e versarlo sulla carne.





3 Irrorare con l'olio extravergine d'oliva, insaporire con l'origano e mescolate con le mani.





4 Coprire con la pellicola trasparente e far marinare per almeno un'ora in frigorifero.



5 Nel frattempo tagliare il lardo a cubetti.



6 Mettere gli spiedini a bagno nell'acqua così da evitare che brucino in cottura.



7 Riprendere la carne marinata e confezionare gli spiedini alternando la carne con il lardo e i pomodorini.



- 8 Riporre gli spiedini nella teglia della marinata appoggiandoli sul bordo; salarli e peparli a piacere.



9 Irrorarli con l'olio, cospargerli con l'origano secco e infornarli a 180°C per circa 20 minuti.



10 Scaldare abbondante olio di semi per frittura in una padella.



11 Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncino.



12 Non appena l'olio è caldo, tuffarvi le patate e farle friggere fino a doratura.





13 Servire gli spiedini appena sfornati accompagnandoli con le patatine calde e del riso basmati lessato.

