

SECONDI PIATTI

## Spiedini d'agnello

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 1 NOTTE DI MARIATURA*



Se avete voglia di cucinare un secondo piatto do carne sfizioso vi invitiamo a provare la ricetta degli spiedini di agnello. Un piatto facile e sfizioso di quelli che con pochi gesti ti fa fare un'ottima figura a tavola. La carne d'agnello che spesso viene fatta in tegame o al forno, qui viene usata sottoforma di piccoli bocconcini infilzati su stecchi che diventano appetitosi dopo una ricca marinatura. Provate questa ricetta super!

Se amate questo tipo di carne, provate dopo questa a fare anche la ricetta del [pasticcio](#): favoloso!

### INGREDIENTI

COSCIA DI AGNELLO disossato - 1,5 kg  
PEPERONI VERDI a pezzi - 4  
MENTA ESSICCATA 1 cucchiaino da tavola  
CIPOLLE grosse e tagliate in quarti - 3  
POMODORI medi e tagliati in quarti - 6  
VINO BIANCO 1 tazza  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola  
PEPE NERO  
SALE

# PREPARAZIONE

1 Tagliate l'agnello in pezzi regolari da 3,5cm.



2 Miscelate le cipolle, il vino, l'olio e la menta in una ciotola capiente.





**3** Aggiungetevi l'agnello in pezzi e fatelo marinare per tutta la notte.



**4** Confezionate gli spiedini alternando i pezzi d'agnello marinati con le cipolle della marinatura, i peperoncini ed i pomodori.



**5** Condite gli spiedini con il sale ed il pepe e grigliateli sulla carbonella calda o su di una griglia in cucina per circa 10 minuti.



## CONSIGLIO

**Al posto del vino bianco posso usare quello rosso?**

Certo, verrà ottimo lo stesso!

**Posso utilizzare la stesa ricetta ma usando pollo o tacchino?**

Sì in questo caso il tempo di marinatura sarà minore.