

SECONDI PIATTI

## Tikka kebab

LUOGO: [Asia / India](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il tikka kebab è una sfiziosa ricetta a base di agnello che piacerà soprattutto a chi ama la cucina etnica e speziata. La ricetta è davvero semplice e vi permetterà di realizzare un piatto perfetto da servire durante una cena tra amici magari a carattere medio orientale. Il sereto della riuscita sta proprio nella marinatura, fatta quella, la parte più difficile è andata! Provate questa ricetta e se amate i sapori arabi, vi proponiamo di fare anche questo ottimo [cous cous!](#)

### INGREDIENTI

AGNELLO 700 gr  
YOGURT bianco - 125 ml  
PEPERONI VERDI 2  
LIMONE succo - 1  
LIMONE 1  
CIPOLLE 5  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
CURCUMA MACINATA 2 gr  
ACETO DI VINO BIANCO 15 ml  
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè  
PEPE NERO 1 cucchiaino da tè  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate la marinata unendo 2 cipolle, l'aglio, la curcuma sciolta nel succo di limone, l'aceto, lo yogurt e un pizzico di sale; frullate questi ingredienti insieme con l'aiuto di un frullatore ad immersione.



- 2 Disossate e tagliate l'agnello in cubetti di 2 cm, quindi trasferiteli in una ciotola, insaporite di sale e pepe ed aggiungete un cucchiaino di zucchero.

Unite la marinata appena realizzata ai bocconcini d'agnello e lasciate marinare per una notte intera in frigorifero.



- 3** Il giorno successivo riprendete la carne dal frigorifero ed iniziate a realizzare degli spiedini alternando i bocconcini di agnello con dei pezzi di peperone e delle cipolle tagliate in quarti.



- 4** Cuocete gli spiedini su una griglia (possibilmente a carbonella) o in forno con il grill acceso, protraete la cottura fino a che la carne non risulti cotta ma ancora succulenta.

