

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.