

SECONDI PIATTI

Spiedini d'agnello

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 1 kg
SUCCO DI LIMONE di 2 limoni - 70 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola
ORIGANO ESSICCATO
SALE

Spiedini d'agnello: una ricetta davvero semplice per preparare l'agnello... La marinatura nel limone sgrassa un po' la carne e le conferisce un sapore più fresco, pur mantenendo l'aroma caratteristico di questa carne.

PREPARAZIONE

1 Tagliate la polpa d'agnello in bocconcini, di misura adeguata ad essere infilati in uno

spiedino.

Riunite la polpa d'agnello in una ciotola e mettetela a marinare insieme al succo di limone, l'olio extravergine d'oliva, l'origano ed il sale.





2 Lasciate marinare la carne per un paio d'ore.

Nel frattempo mettete a bagno gli spiedini di legno che utilizzerete per infilzare la carne, in questo modo non brucieranno o non s'anneriranno in cottura.



3 Trascorso questo tempo, scolate la carne, asciugatela dalla marinatura ed infilzate i bocconcini negli spiedini.



- 4 Nel frattempo, scaldate molto bene una griglia e, non appena sarà ben calda, adagiatevi gli spiedini per arrostirli.



- 5 Servite gli spiedini d'agnello con del cetriolo affettato condito con poco olio extravergine d'oliva e sale.