

SECONDI PIATTI

Spiedini d'agnello

di: *Cookaround*

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*



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

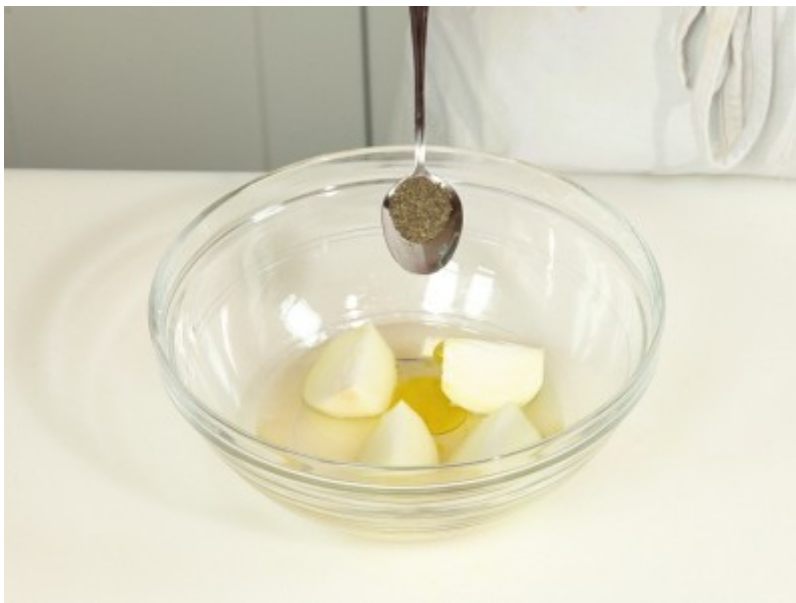
PREPARAZIONE

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.

