

SECONDI PIATTI

# Spiedini con polpette di agnello

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI AGNELLO 500 gr

PREZZEMOLO tritato -

CIPOLLE tritata finemente - 1

TIMO

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Miscelate insieme tutti gli ingredienti e impastate per bene.



**2** Avvolgete con questo impasto la parte finale di uno spiedino oppure fate delle polpette di

12 cm di lunghezza circa.



- 3 Disponete le polpette (o gli spiedini) in una teglia asciutta e infornate per 180°C per circa 20 minuti.