

SECONDI PIATTI

Spiedini con polpette di agnello

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.