

SPIEDINI DI POLPETTE DI AGNELLO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- prezzemolo
- senape (1 cucchiaino)
- polpa di agnello (700gr)
- salsa chili

Come si prepara

Procuratevi 8 spiedini di media lunghezza che possano contenere ciascuno 4 polpette.

Tritate separatamente la carne di agnello, la cipolla pulita e il prezzemolo lavato, quindi amalgamateli insieme e mescolate con cura.

Aggiungete la senape e impastate con le mani fino ad ottenere un composto uniforme e compatto.

Formate una trentina di polpettine e inseritene 4 su ogni spiedino.

Ungete leggermente una padella e rosolatevi gli spiedini per 12 minuti circa, rigirandoli su entrambi i lati.

Passateli poi su carta assorbente da cucina affinché perdano l'unto in eccesso e serviteli accompagnandoli con la salsa al chili (vedi ricetta)

Difficoltà: 1

Tempo: 45

Gradimento: 1

Tabella nutrizionale

Valore energetico	142 kcal 595 kJ
-------------------	--------------------

Tags





bambini, finger food, picnic, single, new, carne

