

Arrosticini di agnello con salsa allo yogurt



Ingredienti

- 800g arrosticini di agnello
- 1 cucchiaino Insaporitore per Carni CANNAMELA
- Ingredienti per salsa allo yogurt
- 170g yogurt greco
- 150g cetriolo
- 40g olive verdi snocciolate
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio aceto
- 20g olio extravergine di oliva



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Alla griglia



Kcal per
persona
513*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Salsa allo yogurt: sbucciate il cetriolo, grattugiatelo e strizzatelo molto bene. Schiacciate l'aglio o pestatelo finissimo.
- 2** Amalgamate i due ingredienti allo yogurt greco.
- 3** Condite con un cucchiaino di aceto e un filo d'olio.
- 4** Incorporate alla salsa anche un trito di olive verdi.
- 5** Aromatizzate in modo omogeneo gli arrosticini con l'insaporitore per carni Cannamela.
- 6** Cuoceteli sulla griglia (o sulla bistecchiera) e, quando saranno cotti, serviteli con la salsa.