

CANNAMELA

Iskender Kebab



Ingredienti

- 400/450g carne di agnello in un unico pezzo
- 6g (2 cucchiaini colmi) Spezie per Kebab CANNAMELA
- 70g cipollotto
- 10g olio di oliva
- sale
- 350g salsa di pomodoro
- basilico, menta, prezzemolo
- 250g yogurt greco
- 75g burro fuso
- 1 peperoncino sbriciolato
- qb insalata
- 4 pani tipo pita



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno,
In padella



Kcal per
persona
766.5*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Ponete a insaporire per una notte la carne con il cipollotto tritato e 6 g di Spezie per Kebab CANNAMELA, un filo d'olio e pochissimo sale.
- 2** Prelevate il pezzo di carne dalla marinata, rosolatelo in olio, sfumate con un goccio di acqua, quindi passate in forno a 190° per 80 minuti con gli ingredienti della marinata.
- 3** Rigate spesso la carne per insaporirla nel fondo di cottura (aggiungete acqua, se occorre).
- 4** A parte tritate prezzemolo e basilico, poi unite le aromatiche alla salsa di pomodoro con il burro, il peperoncino e il sale.
- 5** Cuocete a fiamma bassa per 15 minuti. Aromatizzate lo yogurt con la menta e un pizzico di sale.
- 6** Quando l'arrosto di agnello sarà cotto, tagliatelo a fette sottilissime.
- 7** Distribuite l'insalata a julienne nei piatti, ricopritela con lo yogurt, poi con il pomodoro.
- 8** Completate con fettine di carne e irrorate con un poco del fondo di cottura.
- 9** A piacere servite accompagnando la pietanza con il pane pita.