

SPIEDINI DI KEFTA



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 700 g manzo (carne magra) - 3 rametti di coriandolo fresco - 2 c.c cumino - 2 c.c ras el hanout - sale e pepe - 1 cipolle - 3 rametti di menta fresca - 2 c.c paprika - 3 c.c olio di oliva

1. Nella bacinella con il coltello in metallo, mettere le foglie di menta e di coriandolo. Avviare per alcuni secondi.
2. Sbucciare la cipolla e tagliarla a pezzi. Aggiungerla nella bacinella e dare 5 impulsi.
3. Tagliare a pezzi grossi la carne. Aggiungerla nella bacinella. Avviare l'apparecchio per 20 secondi in modo da tritare la carne e non ridurla a un purè. Aggiungere l'olio di oliva, la cipolla, le erbe e le spezie. Salare e pepare. Dare 2 impulsi.
4. Formare delle polpettine con le mani e infilarle su dei bastoncini per spiedini. Mettere in forno in posizione "œgrill", oppure sul barbecue o in una grande padella antiaderente
5. Lasciar cuocere circa 10 minuti sorvegliando la cottura.

Consigli del cuoco :

servire con patate al vapore, purè o bulgur.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■