

SPIEDINI KEFTA



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

Ingredienti : 4-6 persone

- 500 g di carne di manzo - 2 cipolle - 1 cucchiaio di olio di semi - 6 rametti di coriandolo - 6 rametti di prezzemolo - 6 rametti di menta - 2 cucchiaini di cumino in polvere - 2 cucchiaini di curry in polvere - 2 cucchiaini di paprika in polvere - sale, pepe macinato

1. Inserire la bacinella trasparente munito di coltello di metallo. Sbucciare le cipolle e tagliarle in quattro parti, poi metterle nella bacinella. Aggiungere la carne tagliata in grossi pezzi, l'olio di semi, le spezie e le erbe aromatiche lavate e defogliate. Salare, pepare e avviare il programma ROBOT per circa 20-30 secondi (la carne deve essere tritata finemente e deve assomigliare ad un impasto).

2. Modellare* formando delle polpettine e infilarle a due a due o a tre a tre su spiedini di legno, poi appiattitele leggermente. Se la preparazione* risulta appiccicosa, bagnare le mani per facilitare la preparazione* delle polpettine.

3. Fare dorare gli spiedini sulla piastra, con il grill o in una padella antiaderente.

Cook Expert ■