

KOFTA DI POLLO

INGREDIENTI

400 g di carne macinata di pollo

1/2 Cipolla

2 cucchiaini Ras El Hanout (o garam masala)

1 spicchio Aglio

1 ciuffo Prezzemolo

2-3 foglie Menta

Succo Di Lime

Un albume d'uovo

Sale

Olio Extravergine D'oliva

Salsa Allo Yogurt (per accompagnare)



PREPARAZIONE

Preparare il barbecue per una cottura diretta/indiretta.

Triturate finemente nel mixer la cipolla, l'aglio, il prezzemolo e la menta.

Trasferite il tutto in una ciotola, unite le spezie, la carne, l'albume, una spruzzata di succo di lime e un pizzico di sale. Se non trovate il ras el hanout, che è un mix di spezie marocchine, potete utilizzare del masala, del curry, o altre spezie a piacere.

Mescolate tutti gli ingredienti in modo da far amalgamare i sapori, poi coprite il recipiente e fate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo, formate con le mani delle polpette di forma allungata, e infilatele su degli spiedi di legno o metallo. Spennellate le kofta con poco olio extravergine, poi mettetele sulla griglia rovente.

Rosolatele bene su tutti i lati, rigirandole di tanto in tanto. Poi spostatele in cottura indiretta.

Servire calde con la salsa in accompagnamento.