



Paesi Arabi - Kebab di kofta - [Visualizza sul sito](#)
di Happy fairy

con insalata di spinaci

secondo piatto - carne - agnello - Emirati Arabi

Ingredienti:

- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di gherigli di noci tritati
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 500 g di carne di agnello tritata
- 1 cucchiaino (per spiedino) di sale, pepe e paprika
- 1 pizzico di cannella
- 1 cucchiaio di olio per spennellare
- 200 g di spinaci
- 1 melograno
- 100 g yogurt, possibilmente greco
- 3 cucchiaini di olio di oliva
- 12 spiedini di legno

Mettete gli spiedini nell'acqua mentre preparate l'impasto. Pelate la cipolla e l'aglio e tritateli finemente insieme alle noci. Lavate e tritate finemente anche il prezzemolo. Mescolate il tutto con la carne trita, aggiungete le spezie ed impastate. Dividete l'impasto in 12 parti uguali e con le mani inumidite, formate delle salsicce lunghe cm 15 ca. Infilatele negli spiedini e spennellatele con l'olio.

Lavate gli spinaci, tagliate a metà il melograno e levate i grani con un cucchiaio, avendo cura di raccogliere in una ciotola il succo di frutto. Mescolate i grani, il succo e lo yogurt, aggiungete l'olio di oliva, il sale e il pepe. Passate gli spiedini in forno finché non avranno preso un bel colore dorato, avendo cura di girarli di tanto in tanto (o sotto il grill al massimo del calore per 8 min. ca.). Mescolate gli spinaci con la salsa al melograno e servitela con gli spiedini.