Spiedini di agnello alla griglia e insalata greca con Prugne della California

Tempi di cottura: 15 min

Preparazione: 60 min

Porzioni: 4 persone



Ingredienti:

Per gli spiedini
600 g di coscia d'agnello tagliata a dadini
2 cucchiai di olio d'oliva
2 cucchiai di cumino macinato
2 cucchiai di semi di sesamo
2 cucchiai di aglio in polvere
1 limone, solo la scorza
1 cucchiaio di menta secca

Per l'insalata:
cipolle rosse a fette
6 pomodori a fette
1 cetriolo a fette
1 cucchiaio di semi di Nigella
100 g di mandorle tostate intere sbollentate
75 g di Feta
150 g di prugne della California (intere)
2-3 cucchiai di olio d'oliva
1 limone
1 manciata di foglie di menta fresca

Preparazione:

1. Disponete l'agnello tagliato a cubetti su 4 spiedini di legno e bagnatelo con abbondante olio d'oliva.

2. Spargete il cumino, i semi di sesamo, l'aglio, la scorza di limone e la menta secca sull'agnello e lasciate marinare per 1 ora.

3. Nel frattempo, per l'insalata, disponete i pomodori a fette, il cetriolo e la cipolla rossa su un grande piatto da portata.

4. Spargete i semi di nigella.

5. Aggiungete le mandorle tostate, la feta sbriciolata e le prugne della California intere

6. Mescolate l'insalata e completate con una spruzzata di succo di limone, un filo d'olio d'oliva e qualche rametto di menta fresca.

7. Grigliate gli spiedini di agnello su una griglia calda per 10 minuti, finché non saranno dorati, croccanti e cotti a vostro piacimento.

8. Servite gli spiedini con l'insalata e gustate.