



Kebab Melanzana con Spiedini

Patlıcanlı Çöp Şiş Kebabı



500 gr. carne di agnello senza ossa tagliata come grana
4 melanzane
1 cipolla
3 cucchiai olio vegetale
4 pepe per ripieno
Mezzo cucchiaio di salsa
2 pomodori
1 cucchiaiino di sale
2 bicchieri d'acque

Si mettono 3 cucchiai d'olio in una ciotola, sopra si aggiungono le carne taglite come dado, si cucina finchè la carne si prende tutta l'acqua se stessa, sopra si aggiunge la cipolla macinata finemente. Dopo aversi cucinato un pò si aggiungono salsa e sale..(arrossimento si fa senza l'acqua)

Le melanzane sbuciate e aspettate per mezz'ora nell'acqua salata si tagliano per la grandezza di 2 cm. rotonda.

Si mettono sopra delle spiedini come la lunghezza 12- 14 cm 1 fetta di melanzane, 1 fetta di carne tagliata come dado , 1 pepe tagliata e una fetta del pomodoro .

Le kebab spiedini si prendono in una pentola a piatto , e sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acque e si cucina per mezz'ora sul fuoco basso.

E si servira a caldo.

Nota: Spiedini devono cucinarsi nella ciotola d'arrossite le carne perchè l'olio, salsa e cipolle che sono rimasti danno il gusto di salsiccia.