

SPIEDINI DI AGNELLO E FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di polpa magra d'agnello,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- finocchietto (o barbine di finocchio),
- 1 spicchio di aglio,
- 4 patate molto piccole,
- 8 cuori finocchio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Passate la carne di agnello al tritacarne, unitevi il prezzemolo, 2-3 steli di finocchietto tritati, l'aglio spremuto; salate, pepate e mescolate.

Formate delle polpette della dimensione di una noce e mettete in frigo per circa 10 minuti.

Nel frattempo scottate per 5 minuti in acqua bollente salata i cuori di finocchio e scolateli; quindi lessate le patate con la buccia.

Alternate su 4 spiedini di legno le polpette di carne, i finocchi e le patate tagliate a metà, ungeteli con un filo d'olio e cuoceteli sulla piastra calda o sotto il grill del forno per circa 10 minuti, girandoli una sola volta.