



Un tocco di zenzero®

il blogzine di Sandra Salerno

[HOME](#)[ABOUT | PRESS](#)[FOODIE](#)[PARTNERS](#)[TRAVEL](#)[RICETTE](#)[LI](#)

Spiced lamb (like a kebab) ;-)

🕒 giovedì, 18 giugno 2009 📁 Secondi piatti



CUCINA TURCA



La mia colazione 2: Simit-Koulouri, tra Turchia e Grecia

🕒 lunedì, 12 maggio 2008



Cucina turca: Yayla çorbası

🕒 lunedì, 20 ottobre 2008



Cucina turca: Sigara boregi

🕒 mercoledì, 12 novembre 2008



Turkish delights: Zerde

🕒 mercoledì, 26 novembre 2008



Spiced lamb (like a kebab) ;-)

🕒 giovedì, 18 giugno 2009

ARCHIVI

Seleziona mese

DALLA CUCINA

DA PINTEREST



More Pins

Questa volta partiamo dall'inizio, nessuna foto a cottura ultimata, tranne uno scatto rubato a cena già servita!

Sono latitante da qualche tempo ormai, me ne dispiace molto. Per fortuna il periodo lavorativo è davvero intenso e interessante, sotto molti punti di vista. Oltre al lavoro anche qualche pausa giocosa mi ha permesso di rilassarmi e godere della compagnia di tanti amici, vecchi e nuovi.

Milano andata e ritorno, per due volte in una settimana [lavoro e piacere]: **Tutto Food** con l'olio **Terre Rosse** e **venerdì 12 Kraft/Sottilette** e l'evento con una serie di blogger scatenate al **Teatro 7**, una bellissima giornata davvero, in barba a quelli che ci hanno snobbato! (grazie anche a **mindshare**):DDD

Poi Genova con **Terroir Vino**. Due giorni bellissimi: vino, incontri, chiacchiere. Con un sempre più in forma Filippo Ronco.

Le foto dell'agnello le ho scattate durante il week end del 2 Giugno. Nonostante il caldo ho azzardato una cottura al forno. Scelta azzeccatissima (non si dice lo so!). La carne è rimasta morbida e le spezie le hanno dato un sapore incredibile. Ma vogliamo parlare della crosticina che si è formata.

Le vacanze in Turchia mi hanno permesso di sbirciare (ogni tanto) nelle cucine di alcuni ristoranti.. così è nato un piccolo mostro! :-)) Non l'agnello, io!

DA INSTAGRAM





cosciotto di agnello grammi 800 circa

kofte spice 1 cucchiaino abbondante

Urfa pepper* 1 cucchiaino [pepe proveniente dalla città di Urfa (Turchia) ricavato da peperoni di colore rosso/nero/viola essiccati, dal lieve sentore affumicato].

coriandolo 2 cucchiaini

cumino 1 cucchiaino

olio e.v.di oliva 2 cucchiari

sale q.b.

aglio 3 spicchi tagliati per lungo

salsa allo yogurt greco: mezza confezione di yogurt, sale e un cucchiaino di olio- lavorate con una frusta per amalgamare gli ingredienti. Tenete in frigo fino al momento di servire.

con un coltello affilato praticate dei tagli (vedere foto) nel cosciotto. Inserite nei tagli i pezzi di aglio. Pestate in un mortaio i semi di cumino e coriandolo. Aggiungete le spezie (kofte e urfa pepper), mescolando con un cucchiaino di legno. Preparate una teglia di terracotta abbastanza capiente per contenere la carne, foderatela con carta forno e oliate con un cucchiaino d'olio.

Cospargete la carne con il preparato di spezie, e poco sale. Coprite con della pellicola e

lasciate in frigorifero per almeno 2/3 ore.

Portate il forno a 170°

Cuocete il cosciotto per circa 35/40 minuti, controllando la cottura con uno stecco da spiedino di legno.

Affettate la carne, servite subito con pomodori, peperoni e cipolle (se gradite), accompagnandolo con la salsa allo yogurt greco.



This entry was posted in [Secondi piatti, turkish kitchen](#). Bookmark the [permalink](#).



Genova 15 Giugno, Terroir
Vino- Ci saremo!

Più pesto per tutti! Ovvero
il contest estivo ;-)



22 THOUGHTS ON "SPICED LAMB (LIKE A KEBAB) ;-)"



DAVIDE COCCO

giovedì, 18 giugno 2009 at 08:54

Già copiata. Ma la tengo per l'autunno.



ASTROFIAMMANTE

giovedì, 18 giugno 2009 at 09:03

bene andrò in agenzia a prenotare per arrivare a Urfa, ora ho un valido motivo per andarci ;-))