Alessandro Borghese Kitchen Sound: Kibborghy. VIDEO

borghese-4-20198d7d

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



KIBBORGHY

COSTO: medio
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
Per il ripieno:
100gr Carne di agnello macinata
q.b Sale
1 Cucchiaino di cumino in polvere
Per l’impasto:
150gr Carne di agnello macinata
150gr Bulgur fino
1/2 Cipolla
q.b. Menta fresca
Per la salsa:
Yogurt
cipolline
cetriolini
capperi
pomodori secchi

Preparazione:
Per il ripieno tritare finemente la cipolla e metterla in padella con un po’ di olio d’oliva, iniziando a soffriggere. Dopo due minuti aggiungere la carne macinata, aggiustare di sale e pepe e aggiungere il cumino e lasciare cuocere mescolando sempre per ottenere un ragù sottile. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Prerare il bulgur mettendolo a bollire in acqua, aggiungere un pizzico di sale. Lasciamo sobbollire fino a cottura. Una volta che il bulgur è pronto, prendere un mixer e frullare tutto per ottenere una consistenza più compatta. Mettere in una bowl il macinato di agnello, aggiungere i pinoli e menta fresca tritata. Prendere un pò di impasto di bulgur e modellarlo con le mani, creando un foro al centro e inserendo il ripieno per poi richiuderlo. Friggere i Kibbeh in olio bollente e una volta pronti asciugare con la carta. Prerarare un intingolo con capperi dissalati, cetriolini, cipollette e pomodoro secco tritando tutto a punta di coltello. Aggiungere il composto ottenuto allo yogurt.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno