

BALLOTINES DI AGNELLO ALL'UVA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di spalla d'agnello disossata,
- sale,
- pepe,
- una cucchiata di curry,
- 100 g di uvetta di Corinto,
- rete di maiale.

E inoltre:

- 500 g di riso,
- olio,
- 60 g di uvetta,
- 500 g di cipolle piccole,
- 60 g di mandorle.

Tritate finemente la carne, mettetela in una terrina, salatela, pepatela, insaporitela con il curry e unitevi l'uvetta precedentemente ammorbidita in acqua tiepida.

Formate con il composto delle polpettine che avvolgerete con quadratini di rete di maiale (immersa prima in acqua, per renderla più elastica).

Fate scaldare in una casseruola quattro cucchi di olio e versatevi il riso, lavato in precedenza: quando avrà ben assorbito l'olio, copritelo con un quantitativo di acqua doppio del suo volume, unitevi l'uvetta e fate cuocere fino a che il riso avrà assorbito tutto il liquido e si potrà sgranare con una forchetta.

Nel frattempo preparate gli spiedini alternando per tre volte una polpettina con un pezzo di cipolla.

Fate cuocere gli spiedini sulla griglia del barbecue con sotto una brace viva, girandoli più volte e spennellandoli di tanto in tanto con un po' di olio.

Al momento di portare in tavola, unite al riso le mandorle tagliate a bastoncini sottili; poi su un piatto di servizio preparate un letto di riso, su cui adagerete gli spiedini.