



KEBAB DI YOGURT CON CHUTNEY AL POMODORO



Una ricetta di **Stefano Cavada** che unisce profumi mediterranei e un tocco esotico in un piatto dalla croccantezza irresistibile.



Facile



60'



Secondo

Piatto Unico

Antipasto

INGREDIENTI (PER 8 KEBAB)

- 200 g [Polpa Pronta 400 g](#)
- 1/2 cucchiaino Cumino in polvere
- 1 pizzico Curry in polvere
- 2 cucchiaini Farina di ceci
- q.b. Olio per friggere
- 100 gr Panko
- 1 cucchiaino Peperoncino frantumato
- 1 cucchiaino Sale marino
- 1 cucchiaino Succo di limone
- 500 gr Yogurt greco

Per il chutney

- 1 cucchiaio Aceto di vino rosso
- 1 spicchio Aglio tritato
- 1 cucchiaio Basilico fresco tritato
- 1 Cipolla tritata
- 3 cucchiaini Olio EVO
- 1 Peperoncino rosso affettato
- 1 cucchiaino Semi di senape
- 2 cucchiaini Zucchero semolato

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

IN ANTICIPO:

1. Porre un setaccio sopra una ciotola e rivestirlo con una mussola.
2. Versare lo yogurt greco, coprirlo con la mussola e posizionarvi sopra un peso.
3. Lasciare scolare lo yogurt per almeno 4 ore, meglio per tutta la notte, in frigorifero.

PER IL CHUTNEY:

1. Scaldare in una padella capiente l'olio extra vergine d'oliva e aggiungere i semi di senape, il peperoncino affettato e l'aglio, facendoli

rosolare per un minuto.

2. Aggiungere la cipolla tritata e cuocerla per circa 10 minuti, fino a quando sarà morbida e dorata.
3. Aggiungere la polpa pronta di pomodoro De Rica, l'aceto di vino rosso, lo zucchero e cuocere a fuoco basso per 25-30 minuti, fino a quando non si sarà addensata.
4. A cottura ultimata aggiungere il basilico tritato, quindi lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

PER I KEBAB:

1. In una piccola padella, tostare la farina di ceci a fuoco basso per pochi minuti fino a quando non sarà leggermente dorata.
2. Versare lo yogurt ben scolato in una ciotola, aggiungere la farina di ceci assieme al peperoncino frantumato, il sale marino, il succo di limone, il curry in polvere e il cumino in polvere e mescolare.
3. Suddividere l'impasto in 8 kebab, formando delle polpette leggermente appiattite con le mani. Impanare ogni polpetta coprendola completamente con il panko.
4. Versare in una padella profonda l'olio per friggere e portarlo a 180 °C.
5. Friggere i kebab per 2-3 minuti, finché non saranno dorati. Scolarli dall'olio e lasciarli riposare su della carta da cucina per rimuovere l'olio in eccesso.

Servire i kebab caldi accompagnati dal chutney al pomodoro.