



Lamb Passanda

Ingredienti per 4 persone

Agnello a fette spesse circa 1/1.5 cm
Sale q.b
1/2 cucchiaino di chilly powder
1 cucchiaio di Garam Masala (misto spezie indiane)
2 cucchiari di olio di mostarda (mustard oil)
Zenzero tritato circa 20 gr.
Il succo di quattro limoni.

Procedimento:

Marinare l'Agnello con i vari ingredienti per circa una notte.
Tirarlo su dalla marinatura senza pulirlo da ciò che è rimasto attaccato alla carne.
Infilare l'agnello negli appositi spiedoni .
Preriscaldare il forno a circa 230°, 250° C.
Infilare gli spiedi nel forno tandoori a cuocere per circa 5/6 min.
Estrarre dal forno e dagli spiedi l'agnello e servire ben caldo.
Si può accompagnare ad una salsa di yogurt (Raita) e si consuma col tradizionale pane (Naan) indiano.

Ricetta del Kashmir .

Si consuma in occasioni speciali, feste sacre e matrimoni.