

# Cevapcici alla griglia

Tempo totale **60 Min**

## INGREDIENTI

4 Porzioni

- 1 kg** di carne macinata (misto di maiale e manzo o pollo)
- 75 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
- 1 cucchiaino** di pepe nero
- 1** cipolla rossa
- 1 cucchiaino** di peperoncino in polvere affumicato
- 1 pugno** di coriandolo fresco, tritato
- 2 cucchiaini** di cumino
- 2 cucchiaini** di aglio schiacciato

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Tritare finemente le cipolle rosse e unire alla carne, aggiungere le altre spezie, mescolare per bene e mettere da parte per circa 30 minuti. Creare delle forme ovali e grigliare fino a cottura, lasciando la carne succosa all'interno.