KIKKOMAN

Pane ripieno con Shawarma di Agnello e Salsa all'Aglio

Tempo totale **80 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura **60 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.300 kJ / 550 kcal

Grassi: **31 g** Proteine: **30 g**
Carboidrati: **40 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

200 g	di spalla di agnello, tagliata a fettine sottili
2	spicchi d'aglio, tritati
2 cucchiai	di yogurt naturale
1 cucchiaio	di succo di limone
1 cucchiaio	di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino	di cumino in polvere
1 cucchiaino	di paprika dolce
0,5 cucchiaino	di coriandolo in polvere
0,5 cucchiaino	di cannella in polvere
4 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Per la salsa all'aglio arrosto:

0,5	testa d'aglio
1 pizzico	di sale
2 cucchiai	Salsa Teriyaki per Wok con Aglio Arrostito Kikkoman
2 cucchiai	di olio extravergine di oliva
2 cucchiai	di yogurt greco

Ingredienti aggiuntivi:

1	pagnotta di pane piccola
50 g	di spinaci freschi
80 g	di formaggio libanese labneh
60 g	di frutta secca mista (ad esempio mandorle, noci o anacardi), tritata

PREPARAZIONE

Passaggio 1

200 g di spalla di agnello, tagliata a fettine sottili - **2** spicchi d'aglio, tritati - **2 cucchiai** di yogurt naturale - **1 cucchiaio** di succo di limone - **1 cucchiaio** di olio extravergine di oliva - **1 cucchiaino** di cumino in polvere - **1 cucchiaino** di paprika dolce - **0,5 cucchiaino** di coriandolo in polvere - **0,5 cucchiaino** di cannella in polvere - **4 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

In una ciotola, mescola l'aglio, lo yogurt naturale, il succo di limone, l'olio extravergine di oliva, il cumino in polvere, la paprika dolce, il coriandolo in polvere, la cannella in polvere e la Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman. Aggiungi le fettine di spalla d'agnello, mescola bene per ricoprirle uniformemente con la marinatura, copri la ciotola e metti in frigorifero per almeno 1 ora. Scalda l'olio in una padella a fuoco alto. Rosola le fettine di agnello marinate per 5-7 minuti, finché non saranno ben dorate e cotte al punto giusto. Metti da parte.

Passaggio 2

0,5 testa d'aglio - **1 pizzico** di sale - **2 cucchiai** Salsa Teriyaki per Wok con Aglio Arrostito Kikkoman - **2 cucchiai** di olio extravergine di oliva - **2 cucchiai** di yogurt greco

Preriscalda il forno a 200 °C. Taglia la parte superiore della testa d'aglio e condiscila con l'olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Avvolgila nella carta stagnola e arrostisci in forno per 30-40 minuti, finché non sarà dorata e morbida. Una volta raffreddata, spremi gli spicchi d'aglio e schiacciali con una forchetta. Aggiungi la Salsa Teriyaki

all'Aglio Arrosto Kikkoman e lo yogurt greco, e mescola bene.

Passaggio 3

1 pagnotta di pane piccola - **50 g** di spinaci freschi - **80 g** di formaggio libanese labneh - **60 g** di frutta secca mista (ad esempio mandorle, noci o anacardi), tritata

Taglia la parte superiore della pagnotta e svuota dalla mollica, lasciando una “ciotola” e un “coperchio”. Spalma la salsa all'aglio arrosto sul fondo della ciotola di pane. Aggiungi lo shawarma di agnello cotto, il formaggio libanese labneh, le foglie di spinaci freschi e la frutta secca mista tritata. Richiudi con il coperchio di pane, avvolgi per bene il pane ripieno nella carta da forno o nella carta stagnola per trasportarlo e taglialo a fette quando dovrà essere servito.