

## INGREDIENTI

 2 PORZIONI 15 MIN FACILE

1 confezione di Garden Gourmet  
Polpette di Verdure

150 g di ananas

1 zuccina

1 peperone rosso

1 cipolla rossa

1 mazzetto di coriandolo

Un po' di sale

Un po' di pepe

5 peperoncini rossi (per la salsa)

3 spicchi d'aglio (per la salsa)

1 cucchiaino di zenzero fresco  
grattugiato (per la salsa)

20 ml di aceto di riso (per la salsa)

200 ml di acqua (per la salsa)

30 g di zucchero (per la salsa)

1 cucchiaino di fecola di patate (per  
la salsa)

Se amate combinare sapori diversi questa è la ricetta perfetta per voi! Gli spiedini con Polpette di Verdure Garden Gourmet al barbecue sono gustosi, saporiti e pronti in 15 minuti. Da provare subito!

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE

**1. Tagliate le verdure**

Tagliate l'ananas, le zucchine, la cipolla rossa e il peperone a pezzi che potrete facilmente infilare in uno spiedino.

**2. Create gli spiedini**

Infilate alternativamente 3 pezzi di ogni verdura, ananas e Polpette di verdure su ogni spiedino. Teneteli coperti con della pellicola trasparente in frigorifero

**3. Preparate gli ingredienti per la salsa**

Sbucciate l'aglio. Tagliate a metà il peperoncino ed eliminate la metà dei semi (se vi piace piccante lasciateli tutti). Mettete l'aglio, il peperoncino e lo zenzero in un robot da cucina o in un barattolo alto per un frullatore a immersione e frullate fino a ottenere un composto omogeneo.

**4. Fate la salsa**

In una casseruola portate a bollire l'acqua, lo zucchero, l'aceto e un po' di sale e aggiungete il composto di peperoncino macinato. Mescolate l'amido con un po' d'acqua e aggiungetelo al composto caldo mescolando. Portate a bollire, mescolando delicatamente fino a quando il composto non si addensa, e lasciate raffreddare. Se lo desiderate, aggiungete dello zenzero fresco extra e dell'aceto di riso. Versate la salsa in una bottiglia e conservate in frigorifero.

**5. Grigliate, servite e gustate!**

Ricoprite la griglia con un po' d'olio. Grigliate gli spiedini sul barbecue, servite con la salsa e guarnite con altro coriandolo.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU  
WWW.GARDENGOURMET.IT**