

## INGREDIENTI

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 bollore 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 bollore, 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](http://WWW.GARDENGOURMET.IT)**