

LA RICETTA

Shawerma

CULTURA

16_08_2021

**Liana
Marabini**



SHAWERMA

Ed ecco la ricetta della shawerma (o shawarma) che Gesù mangia alla cena in onore di Lazzaro. L'ho un po' modificata aggiungendo anche qualche fettina di pomodoro, che a quel tempo non era in uso in Israele e accompagnandola con la salsa allo yogurt. Fra l'altro, la stagione estiva è ottima per questo piatto.

Marinata

1 spicchio d'aglio grande, tritato (o 2 spicchi piccoli)

1 cucchiaio di cumino macinato

1 cucchiaino di pepe di Cayenna macinato

2 cucchiaini di paprika affumicata

2 cucchiaini di sale

pepe nero

2 cucchiaini di succo di limone

3 cucchiaini di olio d'oliva

Salsa Yogurt

1 tazza di yogurt greco

1 spicchio d'aglio, schiacciato

1 cucchiaino di cumino

Succo di limone

Sale e pepe

P

6 focacce pita

Foglie di lattuga tagliate a strisce

1 cipolla dolce tagliata ad anelli

Fette di pomodoro

Preparazione

Unire gli ingredienti della marinata in una ciotola).

Aggiungere il pollo e usare le mani per assicurarsi che ogni pezzo sia ricoperto di marinata.

Marinare durante la notte o per 24 ore.

Unire gli ingredienti della salsa allo yogurt in una ciotola e mescolare. Coprire e mettere in frigo fino al momento necessario (in frigo durerà 3 giorni).

Scaldare la griglia/barbecue (o una padella grande e pesante sul fornello) a una



temperatura medio-alta. Non dovrebbe essere necessario oliarlo perché la marinata contiene olio e anche i filetti di coscia hanno grasso.

Mettere il pollo sulla griglia e cuocere il primo lato per 4-5 minuti fino a quando non sarà ben cotto, quindi girare e cuocere l'altro lato per 3-4 minuti (il secondo lato richiede meno tempo).

Togliere il pollo dalla griglia e coprirlo con un foglio di alluminio. Mettere da parte a riposare per 5 minuti.

Per servire

Affettare il pollo e impilarlo su un piatto insieme a focacce, insalata, cipolla e salsa allo yogurt.

Per fare un involucro, prendere un pezzo di focaccia pita e spalmarlo con la salsa allo yogurt. Completare con un po' di lattuga, cipolla, pomodoro e pollo Shawarma.

Arrotolarla e degustare