LA NUOVA BUSSOLA QUOTIDIANA
DOMENICA
Direttore Riccardo Cascioli

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 cucchiai di succo di limone
3 cucchiai 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