

SECONDI PIATTI

Kebob afghano di pollo

LUOGO: *Asia / Afghanistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

- 1 tazza di yogurt
- 1 1/2 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe nero o rosso macinato
- 3 spicchi d'aglio sminuzzati finemente
- 700 g di petto di pollo disossato e spellato tagliato a pezzetti per il kebob
- pane tipo lavash
- pita o tortillas di farina
- 3 pomodori affettati
- 2 cipolle affettate
- coriandolo sminuzzato a piacere
- 2 limoni o 4 lime tagliati in quarti

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate lo yogurt, il sale, il pepe e l'aglio in una ciotola. Incorporate i pezzi di pollo allo

yogurt e lasciatelo marinare per 1-2 ore a temperatura ambiente o fino a 2 giorni nel frigorifero.

Infilzate i pezzi di pollo nello spiedo e grigliateli sopra al barbecue. Disponete il pane sui piatti (se usate le tortillas tostatele brevemente sulla fiamma viva), dividete la carne su ciascun pane, cospargete con pomodoro, fette di cipolla e coriandolo e piegate il pane così da raccogliere tutta la carne. Servite con fette di limone o lime.