

SECONDI PIATTI

# Pane arabo con carne alla piastra

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI PER IL PANE ARABO CON CARNE ALLA PIASTRA

PANE ARABO 4  
CARNE DI MANZO 600 gr  
PEPERONI 100 gr  
CIPOLLA ROSSA 100 gr  
INSALATA  
POMODORI 2  
SALSE a piacere -  
SALE  
PEPE

Ispirato al ben più tradizionale [kebab](#), la ricetta di oggi ne ricorda i colori e i sapori, ma ben più veloce e casalingo da realizzare, il pane arabo con carne alla piastra, farà felici tutti gli amanti del panino ad ogni costo!

Deliziose verdure a tua scelta che danno colore e freschezza, carne di manzo ma se vuoi anche di pollo o di maiale e le salse che preferisci, riempiono il pane arabo, reso croccante da una ripassata sulla piastra.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per gustare questo meraviglioso panino imbottito!

# COME FARE IL PANE ARABO CON CARNE ALLA PIASTRA

- 1 Per cucinare il **pane arabo con carne alla piastra** sbuccia la cipolla, lava le verdure, taglia a fettine i pomodori, la cipolla e il peperone.





2 Scalda una piastra antiaderente, apri i panini arabi e scaldali da entrambe le parti.



- 3 Taglia le fettine di carne a strisce in modo da cuocerla già tagliata, procedendo in questo modo, una volta cotta non dovrai più manipolarla. Cuoci la carne velocemente a fiamma vivace per 2 minuti circa, aggiusta di sale ed eventualmente di pepe a piacere.





4 Inizia a farcire i panini con le salse scelte, maionese, ketchup, senape, o la salsa che preferisci. Aggiungi le foglie di insalata, i pomodori, i peperoni e la cipolla, a questo punto non ti resta che mettere la carne calda e chiudere i panini con l'altra metà. Il pane arabo con carne alla piastra è pronti per essere gustato.





# COME SI CONSERVANO I PANINI DI PANE ARABO CON CARNE

Si consiglia di preparare i panini di pane arabo con carne alla piastra solo al momento di servirli, se vuoi anticipare la preparazione, potrai preparare prima solo le verdure.

## 3 FARCITURE SENZA CARNE PER IL PANA ARABO

Se i panini di pane arabo con carne non sono di tuo gradimento, ti consiglio di provare queste 3 alternative che non ti faranno di sicuro rimpiangere la versione originale!

Ripieno di hummus di ceci e verdure miste grigliate

Ripieno di verdure grigliate con feta e salsa tzatziki

Ripieno di tofu marinato con verdure croccanti e salsa sriracha