

ANTIPASTI E SNACK

Pane arabo con carne alla piastra

di: *Michela Carta*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: medio



Il pane arabo con carne alla piastra è una ricetta semplice e sfiziosa, perfetta per gli amanti dei panini farciti che si ispira al tradizionale kebab. La nostra versione, semplificata ma gustosa, prevede straccetti di carne saltati in padella da insaporire con un mix colorato di salse e verdure, da variare a seconda del gusto della stagione. Venite a scoprire come preparare in casa questi deliziosi panini e altre ricette etniche:

[Brik](#)

[Harissa marocchina di media piccantezza](#)

[Kofta](#)

[Hummus](#)

INGREDIENTI

PANE ARABO 4

CARNE DI MANZO 600 gr

INSALATA

POMODORI 2

PEPERONI 100 gr

CIPOLLA ROSSA 100 gr

SALSE a piacere -

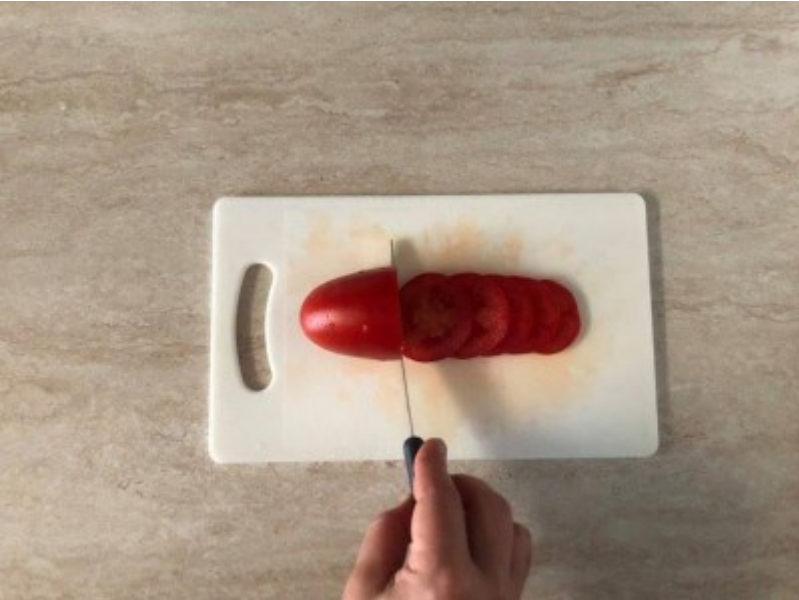
SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il pane arabo con carne alla piastra sbucciate la cipolla, lavate le verdure, tagliate a fettine i pomodori, la cipolla e il peperone.





2 Scaldate una piastra antiaderente, aprite i panini arabi e scaldateli da entrambe le parti.



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





4 Iniziate a farcire i panini con le salse scelte, maionese, ketchup, senape, o la salsa che preferite. Aggiungete le foglie di insalata, i pomodori, i peperoni e la cipolla, a questo punto non vi resta che mettere la carne calda e chiudere i panini con l'altra metà. Il pane arabo con carne alla piastra sono pronti per essere farciti.





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO