

ANTIPASTI E SNACK

## Il tipico panino arabo - Shawarma

---

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *molto basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

---



### INGREDIENTI

pane arabo  
pollo a striscioline  
laban (tipico yogurt molto denso e acido)  
succo di limone  
sale  
aceto rosso  
tahine (pasta di sesamo)  
aglio  
olio  
sumak (chicchi di melagrana essiccati e  
polverizzati)  
fette di pomodoro  
fette di cetriolo.

### PREPARAZIONE

1 Questo e' il laban.



2 Mischiare tre cucchiari di laban con il succo di mezzo limone, due cucchiari di aceto, sale, pepe e lo spicchio d'aglio tagliato in due.

Immergere la carne in questa marinata e lasciare riposare un'ora, dopodiché passarla in padella con un po' d'olio per pochi minuti, finchè sarà cotta.





- 3 Intanto che la carne si intiepidisce, preparare la salsa mescolando tre cucchiari di laban con un cucchiaino di tahine, il succo di mezzo limone e sale.



- 4 Ora spalmare su una sfoglia di pane la salsa preparata



5 e mettermi sopra delle fette di pomodoro e cetriolo, spolverizzando con il sumak.



6 Il sumak piu' da vicino, ha un bellissimo colore viola.



- 7 Ora mettere i pezzetti di pollo e piegare il lato destro, poi arrotolare per la lunghezza: la shawarma si mangia per strada, così facendo il ripieno non cade.





8 Eccola pronta, viene servita con la base avvolta nella pellicola d'alluminio.

Per la versione speedy la salsa del ripieno è sostituita da maionese, e c'è un'aggiunta di patatine fritte al ripieno.



### NOTE

La shawarma è il tipico cibo da strada in Medio Oriente. Più o meno ovunque si può vedere un chiosco che la prepara sul momento e quella più tipica è farcita con agnello tagliato molto sottile cotto sull'apposito attrezzo che è una specie di gigantesco spiedo verticale su cui è infilzata la carne, ed al momento di fare il panino viene sottilmente affettata. Per chi la preferisce, c'è la versione al pollo, cambia solo la carne ma il resto è uguale.