

ANTIPASTI E SNACK

Il tipico panino arabo - Shawarma

di: *L'Araba Felice*

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