

SECONDI PIATTI

Souvlaki con schiacciata

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300gr di carne di maiale scelta dalla schiena

8 schiacciate per souvlaki

8 bastoncini per infilare la carne

2 cipolle

2 pomodori duri

prezzemolo

origano

sale

pepe nero e rosso

1/4 tazza di burro

PREPARAZIONE

1 Lavate la carne e tagliatela in piccoli cubi, salate, pepate e aggiungete origano. Dividete i pezzi di carne per gli 8 bastoncini e metteteli a cuocere sulla brace.

Tagliate le cipolle a fette e tritate il prezzemolo. Scaldate le schiacciate una alla volta sulla

brace ungendole continuamente con il burro.

Quando gli spiedini saranno cotti, togliete la carne dai bastoncini disponendola sulle schiacciate. Aggiungete la cipolla, il prezzemolo, il pomodoro, il pepe rosso e arrotolate la schiacciata strettamente in carta oleosa facendo rimanere metà del souvlaki scoperto.