

SECONDI PIATTI

## Souvlaky Spiedino di carne come si usa in grecia

---

LUOGO: **Europa / Grecia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **6 ORE DI MARINATURA**

---



I souvlaky..eh si...voglia di cucina greca per riportare la mente a quei sapori e quelle atmosfere vissute in una vacanza ormai lontana..Per chi non conoscesse la cucina greca, invece, i souvlaky sono un buon modo per avvicinarsi a quei sapori ed immaginare come potrebbe essere questa terra tanto generosa sia per ciò che riguarda la cultura che dal punto di vista di prelibatezze gastronomiche.Come nella maggior parte dei piatti greci, la semplicità nella realizzazione va di pari passo con la qualità della

materia prima. Marinare la carne d'agnello in olio, limone e origano e infilarla in spiedini. Il passo successivo? Cuocerli su di una griglia rovente e gustarne in abbondanza con salsa tzatziki, cetrioli e altra verdura cruda. Non richiede altro che buoni ingredienti e la giusta marinatura, ed avrete degli spiedini buonissimi! Preparate lo tzatzichi per accompagnarli...

## INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO 800 gr

LARDO DI MAIALE 100 gr

LIMONE solo il succo - 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete gli spiedini di legno che userete per confezionare gli spiedini in ammollo in acqua fredda, questo eviterà che si brucino durante la cottura sulla griglia.



- 2 Tagliate la polpa d'agnello a bocconcini e mettetela a marinare in olio, limone, origano secco e sale per almeno 6 ore a ciotola coperta in frigorifero.



**3** Nel frattempo tagliate del lardo a listarelle.

Confezionate gli spiedini: prelevate i bocconcini d'agnello dalla marinata, tamponateli leggermete con della carta assorbente ed infilateli negli spiedini di legno alternandoli a pezzettini di lardo.



- 4 Scaldate una griglia sul fuoco e quando sarà pressoché rovente, adagiatevi gli spiedini facendoli grigliare fino a cottura.



- 5 Servite gli spiedini accompagnandoli con della salsa tzatziki e con fettine di pomodoro,

cetriolo e limone.

Irrorate il tutto con un giro d'olio ed insaporite con un pizzico di sale.



## NOTE

Lo sapevate che l'origano è un buon repellente per le formiche? Basta cospargerlo nei luoghi frequentati e ricordarsi di sostituirlo spesso. Oltre alle formiche risulta sgradite a numerosi altri parassiti per cui potrebbe essere coltivato assieme ad altre piante che viceversa sono molto più sensibili. E' anche chiamato "erba acciuga" o "acciughero" in quanto è molto usato per aromatizzare le acciughe. I rametti con i fiori vanno essiccati appena raccolti, il più velocemente possibile appesi a testa in giù in luoghi asciutti, bui e aerati affinché non perda le sue caratteristiche. Una volta essiccati, vanno recuperate le foglie ed i fiori, sbriciolati e conservati in vasetti di vetro. Non perde il suo aroma con l'essiccazione.