

## KEBAB – GYROS - SHAWARMA



### INGREDIENTI:

*Coppa di maiale 4Kg*

*Mix di spezie:*

*Sale, pepe, aglio, cipolla, limone, basilico, paprika, cumino, cardamomo, timo, prezzemolo, origano, semi di finocchio, fieno greco (le dosi si basano su un cucchiaino per tipo)*

*Altrimenti potete utilizzare un mix di spezie per carne di maiale già pronto, un mix di spezie greche già pronto e un mix di spezie mediorientali già pronto (le dosi 1/3 per tipo)*

*Noi utilizziamo questi Rub (mix di spezie già pronti)*

*1/3 Shawarma seasoning A&O*

*1/3 Big Phat Greek seasoning A&O*

*1/3 Porky A&O*

*150 ml di olio evo*

*50 ml di succo di lime*

*5 gr circa di sale fino*

*Cavolo cappuccio, ananas, una piccola anguria, qualunque cosa possa essere sufficientemente stabile da essere usata come base*

*Spiedini lunghi, meglio se di acciaio*

### PREPARAZIONE:

*1. Eliminate eventuale grasso esterno in eccesso*

*2. Tagliate la carne a fette di circa un centimetro o due di spessore*

*3. Mixate per bene i rub*

*4. Mettete la carne, l'olio evo ed il succo di lime in una ciotola e mischiate in modo da bagnare tutte le fette, quindi aggiungete il mix*

*di spezie e continuate a mescolare finchè tutto sia ben distribuito*

*5. Tappate la ciotola (se non avete un tappo della pellicola andrà benissimo!) e riponete in frigo almeno per una mezza giornata o meglio tutta la notte*

*6. Tagliate a metà l'ananas, il cavolo o quello che vi pare ed infilatelo dalla base con gli spiedini*

*7. Impilate le fette di carne sulla base appena preparata*

### **Cottura**

8. Preparate il vostro dispositivo per una cottura indiretta e stabilizzate a 170°C circa
9. Posizionate la base con la carne impilata sopra dentro un contenitore che possa raccogliere i succhi di cottura
10. Cuocete fino a circa 80°C al cuore

### **Servizio**

11. Con un coltello ben affilato tagliate la parte esterna, ben cotta, in modo che cada nei succhi di cottura
12. Condita la carne con i succhi, aiutandovi con una pinza, servite su un panino, una pita o una piada, aggiungete verdure fresche (lattuga, iceberg, cipolla a fette, pomodoro, cetrioli...) e salsa Tzatziki

### **SUGGERIMENTI:**

**Piu' golosa:** sostituite la salsa con una crema di formaggio leggero, stracciatella di mozzarella o burrata ed un filo di olio evo crudo

**Light:** sostituite la carne di maiale con quella di pollo

**Pro version:** se avete un girarrosto è il top!

**Alternative:** utilizzate carne di agnello o meglio ancora montone (molto turco in realtà...)

### **COLTELLI CONSIGLIATI DA BUFALO:**

[Disosso Curvo](#) ottimo per "trimmare" la carne, cioè eliminare il grasso in eccesso

[Coltello salmone](#) utilissimo per tagliare fette sottili e che non si attacchino alla lama

[Coltello cuoco](#) adatto ad ogni situazione



Ricetta proposta da

<http://www.psychodogcontest.com/>

