

## Il kebab *(Secondi a base di carne)*



### Preparazione

Io per questa ricetta kebab ho scelto la carne di maiale, perché avevano finito l'agnello. Ho voluto usare per metà coppa che desse gusto e grasso e per metà bracioline più magrette.

Tagliate la carne a pezzi più o meno uguali tra loro. Mettetela in un recipiente e condite con aglio tritato, cumino, sale, pepe e olio.

Procuratevi due spiedi abbastanza grossi e infilate i pezzi di carne come ho fatto io, poi lasciate marinare finché non vi sarete preparati la salsa e le verdure e finché il fuoco non sarà pronto.

Mettete su le braci così intanto guadagnate tempo. Io vi consiglio, se usate la carbonella, di fare un castello con dei legnetti piccoli e metterci sopra la carbonella. Accendete da dentro con della diavolina e il fuoco si sistemerà da solo senza che sventoliate o altro.

Tagliate a fette il pomodoro, tagliate a striscioline molto sottili il capuccio, e a julienne la cipolla e mescolate in un recipiente.

Preparatevi la salsa tzatziki per la ricetta kebab.

Quando la brace sarà pronta, mettete il vostro kebab artigianale sulla griglia e fate rosolare per bene su tutti i lati per mezz'ora. Toglietelo dal fuoco e tagliate via le prime due porzioni, tagliando tutta la parte abbrustolita. Rimettete lo spiedo sul fuoco e fate rosolare ancora, così finché non finisce tutta la carne!

Servitelo in una piada o nel pane arabo, assieme alle verdure che avete tagliato, condito per bene con la salsa tzatziki ed ecco le nostre foto ricetta kebab.

### Consigli

In genere il kebab può essere preparato usando diverse carni, a seconda dei gusti personali: in particolare, vengono usate manzo, maiale, agnello o pollo.

### Curiosità

### Informazioni

**Preparazione** 180 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Carne** (500 gr di carne (a discrezione vostra se manzo, maiale, agnello o pollo))

**Aglio** 2 spicchi

**Rosmarino**

**Cumino** (3 cucchiaini di cumino in polvere (non quello che sa di anice))

**Sale**

**Pepe**

**Pomodori** (3 pomodori freschi)

**Cavolo cappuccio** (qualche foglia di cavolo cappuccio)

**Cipolle** (bianca)

**Salsa tzatziki**

Il nome kebab deriva dalla lingua araba - ed è pure presente nella lingua turca dove però è detto kebab - e non significa altro che "carne arrostita".