Pollo shawarma

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	1 Ore
Tempo di cottura	1 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

½ limone, succo

2 CM di pomodori pelati

4 CM di yogurt, greco

1 CM di aceto, delicato

1 spicchio d’aglio

2 CM di olio d’oliva

½ CT di sale

½ CT di foglioline di origano, essiccate

1 CT di paprica in polvere

½ CT di zenzero in polvere

pizzico di noce moscata, macinata

Pelare e schiacciare l’aglio. Mescolare tutti gli ingredienti per la marinata con l’aglio.

2½ kg di sovraccosce di pollo, senza pelle, disossate

Mettere le sovraccosce di pollo nella marinata e lasciar marinare in frigorifero durante la notte.

Il giorno successivo infilzare il pollo marinato nello spiedo girevole e trasferirlo nella camera di cottura fredda insieme al dispositivo. Infilare la sonda di temperatura dell’alimento e collegarla all’apparecchio. Inserire una teglia sull’appoggio 1, in modo da non sporcare il fondo della camera di cottura. Cuocere.

Grill grado 4, fino a una temperatura degli alimenti di 65 °C (max 1 Ore)

Accessori

Spiedo girevole

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019