



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

