



Shawarma

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 1 Ore
Porzioni 8
Elettrodomestico Combair V6000 60 dal 2021

Pollo allo spiedo all'orientale

Marinatura

- 200 g di pomodori pelati a pezzi in scatola
- 4 CM di yogurt greco
- 2 CM di succo di limone
- 1 CM di aceto alle erbe
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- 2 CM di olio d'oliva
- 1 CT di sale
- 1 CT di origano essiccato
- 1 CT di paprica dolce in polvere
- ½ CT di zenzero in polvere
- 1 pizzico di noce moscata

Pollo

- 1.2 kg di sovracosce di pollo, senza pelle e disossate

Marinatura

Frullare tutti gli ingredienti in un recipiente graduato e versare in una grande ciotola.





Marinatura

Immergere il pollo nella marinatura e mescolare bene. Far marinare coperto in frigorifero per una notte.

Cottura

Togliere il pollo dalla marinatura e rimuovere la marinatura in eccesso. Infilare le sovraccosce una dopo l'altra nello spiedo girevole preparato e fissare con la pinza.

Rivestire la teglia con carta da forno. Inserire lo spiedo girevole con il dispositivo nell'appoggio superiore, la teglia nell'appoggio inferiore. Infilare la sonda di temperatura dell'alimento nello spiedo girevole e collegarla alla camera di cottura.

Cuocere (per circa 1 ora) con il grill a livello 3 (intenso), fino a una temperatura sonda di 72 °C.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura al grado 3 con Grill

Consigli

Ordinare le sovraccosce di pollo già disossate e senza pelle dal macellaio.

Accessori

Spiedo girevole

Teglia

Sonda di temperatura dell'alimento

Frullatore a immersione o verticale

