

Souvlaki me pita

Souvlaki con schiacciata

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

300gr di carne di maiale scelta dalla schiena, 8 pite per souvlaki, 8 bastoncini per infilare la carne, 2 cipolle, 2 pomodori duri, prezzemolo, origano, sale, pepe nero e rosso, 1/4 tazza di burro

Preparazione

Lavate la carne e tagliatela in piccoli cubi, salate, pepate e aggiungete origano. Dividete i pezzi di carne per gli 8 bastoncini e metteteli a cuocere sulla brace. Tagliate le cipolle a fette e tritate il prezzemolo. Scaldate le schiacciate una alla volta sulla brace ungendole continuamente con il burro. Quando gli spiedini saranno cotti, togliete la carne dai bastoncini disponendola sulle schiacciate. Aggiungete la cipolla, il prezzemolo, il pomodoro, il pepe rosso e arrotolate la schiacciata strettamente in carta oleosa facendo rimanere metà del souvlaki scoperto.

Note

Per la preparazione si possono utilizzare anche **SUVLAKI GRECI SURGELATI SIA DI POLLO CHE DI MAIALE. PRESENTI NEL NOSTRO ASSORTIMENTO.**

Una volta scongelati procedere alla cottura o secondo la ricetta o su piastra di ghisa, o con forno ventilato a 180° per circa 10/12 minuti.

Per le pite, si possono utilizzare quelle **GRECHE SURGELATE, PRESENTI NEL NOSTRO ASSORTIMENTO** una volta scongelate prepararle come da ricetta o scaldarle su piastra di ghisa antiaderente, ungendole da un solo lato e facendole cuocere

Un minuto per lato.