



# 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

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

26.01.2022

