

Insalata shawarma

Ricetta di Mi'hal Ansky

Ingredienti:

- 4 pezzi di pollastra
- 1 tazza di riso bianco ben cotto
- 2 limoni
- 1 cipolla rossa grande tagliata a rondelle
- 1 mazzetto di prezzemolo
- pepe verde forte
- sale



Ingredienti per la marinata:

- 1 cucchiaino di curcuma
- 1 cucchiaino di paprica dolce o piccante, a seconda dei gusti
- 1 cucchiaino di cumino
- 4 cucchiaini di olio di oliva
- ½ cucchiaino di sale
- pepe nero

Preparazione:

Mettere la pollastra e tutti gli ingredienti per la marinata in una grande insalatiera e lasciarla riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Versare il succo di due limoni sulle rondelle di cipolla e lasciar marinare fino a che le cipolle non si siano ammorbidite ed abbiano perso il gusto piccante. Soffriggere la pollastra in una padella fino a che ogni lato sia ben dorato. Tagliarlo poi a striscioline sottili. Aggiungere il prezzemolo, il pepe verde, il riso e le rondelle di cipolla macerate nel succo di limone. Salare.

Anche la pollastra deve impregnarsi col succo di limone. Questo piatto può essere servito sia caldo che freddo.

