



mangiaredadio

PITA, GYROS E TZATZIKI ALL'ITALIANA

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per lo tzatziki)

200 g di yogurt greco intero

1 spicchio d'aglio

60 g di cetrioli

menta

sale q.b.

olio EVO

il succo di ½ limone

(per la pita)

200 g di farina 00

100 ml di acqua

5 g di bicarbonato di sodio

1 cucchiaio di olio EVO

1 cucchiaino di sale

(per la carne)

800 g di lonza di maiale

spezie mediorientali, paprika dolce, cumino, pepe nero...

Olio EVO q.b.

1 patata grossa

(per la guarnizione)

1 cipolla rossa di Tropea

2 pomodori

lattuga iceberg



PREPARAZIONE

Tagliate la lonza con l'affettatrice in fettine sottili. Mettetele a marinare con olio e spezie almeno 2 ore.

Tagliate a metà la patata e disponetela su una placca da forno. Conficcateci due stuzzicadenti lunghi e iniziate a infilzare le fette di lonza.

Infornate per 30 minuti a 180°. Prima di servire, tagliate sottilmente la vostra carne.

Preparate la salsa Tzatziki: lavate i cetrioli ed eliminate le estremità. Rimuovete i semi e grattugiate con una grattugia a maglie larghe. Strizzate, trasferitelo su un colino e lasciate scolare per almeno un'ora.

Sbucciate l'aglio, eliminate il germoglio (parte indigesta dell'agliaceo) e schiacciatelo con l'apposito strumento; unetelo allo yogurt e al cetriolo perfettamente strizzato. Regolate di sale, olio, succo di limone e aggiungete menta o aneto, a seconda del gusto personale.

Lasciate riposare in frigo per almeno 2 ore.

Occupatevi delle verdure che utilizzerete per la guarnizione: lavate l'insalata, asciugatela e tagliatela.

Affettate la cipolla con una mandolina e lasciatela riposare in acqua fredda gasata al fine di toglierle la punta più greve.

Affettate il pomodoro.

Nel frattempo preparate l'impasto per la pita, amalgamando tutti gli ingredienti e lasciando riposare in frigo avvolto in pellicola da cucina per 30 minuti.

Recuperate l'impasto, dividetelo in 8 panetti che stenderete aiutandovi con un mattarello, ottenendo dei cerchi di circa 15 cm.

Arroventate una padella antiaderente e cuocete per pochi secondi la pita, prima su un lato, poi sull'altro, affinché resti bella morbida.

Al momento di servire, farcitele con tutti gli ingredienti a vostra disposizione.