

Shish Kebab di tacchino

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min **Cottura:** 45 min **Dosi per:** 4 persone
Costo: Medio **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + 1 ora di marinatura della carne

Shish kebab può essere tradotto come “cubi di carne su uno spiedino cotti alla griglia”. La parola Kebab è di origine araba e si riferisce di solito a carni cotte su uno spiedo sebbene l’etimologia corretta sarebbe “carne fritta”. Per ovvie ragioni religiose, la carne di maiale non viene mai utilizzata se non in Armenia, Grecia e Cipro.

Traduciamolo semplicemente come “spiedino di carne arrostita”. Nella tradizione araba esistono tantissime preparazioni in cui è presente la costante dello spiedo, spiedone o spiedino.

Tutto il medio- oriente - e non solo - è stracolmo di preparazioni di questo tipo, ognuna delle quali subisce l’influenza della cultura gastronomica locale. Il denominatore comune è però la cottura su braci di legna e l’uso di spiedi. Sono così radicati nella cultura che i dispositivi di cottura, chiamiamoli “barbecue arabi”, sono dei parallelepipedi poco profondi, corti ma molto larghi allo scopo di contenere e reggere una moltitudine di spiedini poggiandoli sui bordi anteriori e posteriori del supporto; praticamente un “pianoforte” di spiedini.



In Libano, Siria e Turchia, per esempio, è famoso lo “**Shish taouk**” o spiedino di pollo. Vengono solitamente marinati in yogurt o succo di pomodoro, infilzati negli spiedi e grigliati sui carboni ardenti. Una volta cotti, ogni commensale ne preleva uno e aiutandosi con una pita (il pane arabo simile alle piadine senza lievito) che utilizza a mò di tovagliolo, tiene lo spiedino con una mano e la pita aperta sul palmo dell’altra mano. Poggia il kebab sul pane e avvolgendo la mano sulla carne tramite la pita, sfila lo spiedino lasciando i cubetti in bell’ordine sul pane. Solitamente si aggiungono delle salse molto semplici per accompagnare il tutto ma anche delle insalate come il fattouche o il tabouleh.

La versione seguente è una variante fusion (italo- latino- arabo- americana), testata e ritestata, buonissima e assolutamente in linea con i palati italiani, dello shish taouk libanese. Prepareremo lo shish taouk utilizzando il tacchino al posto del pollo che verrà aromatizzato con degli ingredienti classici della cultura siciliana; cipolla rossa e alloro. Useremo le tortillas di mais al posto della pita, molto meno aglio della versione originale e del miele nella marinatura per mitigare l’acido dello yogurt e del succo di lime. Il succo di lime va a sua volta a sostituire il succo di limone per un’acidità ancora meno marcata.

Come intingoli serviremo tre classici della cucina del libano ma conditi in modo da fornire un bouquet di gusto molto più “italiano”: il labneh, il baba ganoush (o mutabbel) e il muhammara.

Il **labneh** è una crema di yogurt greco, molto più denso del nostro yogurt (della stessa consistenza del mascarpone) menta fresca, aglio e olio di oliva.

Il **baba ganoush o mutabbel** è una crema di melanzane preventivamente arrostita sul fuoco (si lascia letteralmente carbonizzare l’esterno per conferire un marcato aroma di affumicato) che viene condito ridotto in purea e condito anch’esso con aglio, menta fresca, sale, pepe e tahina. La tahina è una crema oleosa derivata dalla spremitura dei semi di sesamo. Una sorta di burro di arachidi molto liquido.

Il **muhammara** è un pesto di peperoncini, spezie e frutta secca. In questo caso aggiungiamo dei peperoncini dolci per un piccante più mitigato, omettiamo la frutta secca per non appesantire il piatto e lo speziamo solo con semi di cumino per conferire il classico aroma portante che si potrebbe avvertire in medio- oriente, mangiando questo piatto.

per i kebab di tacchino

» Alloro fresco 20 foglie	» Tortilla chips 200 gr	
» Cipolle rosse di tropea 3	» Tortillas di farina oppure pita o piadina 8	
» Tacchino fesa 1 kg		

per la marinatura

» Limoni 250 ml di succo	» Yogurt greco (o intero filtrato) 500 gr
» Miele di castagno 2 cucchiaini	» Zafferano 1 bustina

per il labneh

per il taboulé

>> **Lime**
1 cucchiaio di succo

>> **Pepe**
q.b.

>> **Menta**
fresca tritata 1 cucchiaio

>> **Sale**
q.b.

>> **Olio di oliva**
extravergine 1 cucchiaio

>> **Yogurt**
greco 200 gr (o 500 di yogurt intero)

per il muttabel

>> **Aglio**
1 spicchio tritato

>> **Limoni**
2 cucchiai di succo

>> **Melanzane**
1 grossa

>> **Menta**
fresca tritata 2 cucchiai

>> **Olio di oliva**
extravergine 1 cucchiaino

>> **Pepe**
q.b.

>> **Peperoncino**
o paprika forte in polvere 1 cucchiaino

>> **Sale**
fino 1 cucchiaino

>> **Sale**
q.b.

>> **Thaina**
1 cucchiaio

per il muhammara

>> **Cumino**
pestato 1 cucchiaino

>> **Lime**
1 cucchiaino di succo

>> **Peperoncino**
fresco verde dolce tritato 2 cucchiari

>> **Peperoncino**
fresco rosso piccante tritato 2 cucchiari

>> **Sale**
q.b.

Preparazione

PREPARAZIONE DELLA CARNE E MARINATURA



Per prima cosa, si procede alla preparazione della marinatura. Gli ingredienti della marinatura sono 5 parti di yogurt, 2 di succo di lime, 1 di miele di castagno per una bustina di zafferano. Si prende un recipiente capiente e non reattivo agli acidi (vetro o pyrex quindi) e si versa il succo di lime appena intiepidito sul fuoco in cui scioglieremo il miele (1). Una volta ben sciolto, si aggiunge lo yogurt (2) e lo zafferano (3) avendo cura di mischiare per bene il tutto (4).



Fatto questo, si taglia la di fesa di tacchino (5), cercando di ottenere dei cubi tutti della stessa dimensione (6-7) per permettere una cottura uniforme.



Si mettono i cubi nella marinata (8), si massaggiano un per qualche secondo (9), si copre con della carta pellicola e si ripone in frigo per almeno 1 ora.

IL LABNEH



Per preparare il labneh (10), si riduce in purea l'aglio (11) e si unisce alla menta fresca tritata, al sale e al pepe (12), allo yogurt (13),



al succo di lime (14) quindi si mescola energicamente. Si pone il labneh in una piccola bowl e si ricopre la superficie con un sottile strato di olio extravergine (15), che darà sapore e ritarderà l'ossidazione. Riponete il labneh e in frigo e lasciatelo riposare.

IL BABA GANOUSH (MUTABELL)



Per preparare il baba ganoush (o muttabel) si arrostitisce la melanzana sul fuoco fino a quando l'esterno sarà completamente bruciato e l'interno risulta morbido e cedevole. Si apre in due e si raccoglie con un cucchiaio la polpa (16), ponendo attenzione a non raschiare troppo le parti bruciacchiate. Si pone la polpa in un mortaio, se si desidera pestarlo a mano oppure in un bicchiere per poi usare un frullatore ad immersione. Si aggiunge il succo di lime (17), una generosa dose di tahina (18) insieme ad un goccio di olio extravergine,



l'aglio tritato, la menta (solo alla fine se si intende usare il mixer), il sale e il pepe (19). Si pesta (20) o si frulla il tutto per amalgamare gli ingredienti. Si può scegliere di ottenere una grana grossolana o un'emulsione liscia. In questo caso abbiamo preferito una grana grossa per conferire rusticità al piatto (21).

IL MUHAMMARA



Si tritano i peperoncini dolci e piccanti avendo cura di non ridurli in poltiglia, poichè i semi e la pelle conferiranno ancora una nota rustica. Aggiungete del cumino (22), appena un pò di sale, succo di lime, l'olio (23) e amalgamare energicamente (24).



Una volta completata la preparazione degli intingoli, si può procedere alla preparazione degli spiedini. E' preferibile utilizzare degli spiedini di acciaio di buona fattura, degli spiedini di legno oppure degli spiedini di bambù intagliati a forca. Questi ultimi sono consigliabili in quanto quelli singoli, in presenza di liquidi grassi, tendono a far rigirare su se stessa la carne quando si tenta di rivoltarli per cuocerli dall'altro lato. Se non si trovano gli spiedini di bambù, si possono in alternativa usare due spiedini paralleli che consentiranno di rivoltare il kebab in modo più agevole. In ogni caso, se si usano spiedi di legno, è preferibile tenerli a bagno per qualche tempo per evitare che prendano fuoco in cottura. Si inizia rimuovendo la marinatura in eccesso e si alternano sullo spiedo i cubetti di carne, delle falde di cipolla e una foglia di alloro (25-26). In questo modo, ogni pezzo di carne avrà un lato a contatto con la cipolla e l'altro con l'alloro. Il calore rilascerà gli olii essenziali che andranno ad aromatizzare il cubo. Quanto tutti gli spiedini sono completi, si passa in griglia (27).

IL SET UP DELLE BRACI E LA COTTURA



Questo metodo è chiamato "cottura diretta" o "direct grilling", in poche parole è la classica grigliata. Il cibo viene cioè cotto posizionandolo su una griglia "direttamente" sopra le braci ardenti. E' bene posizionare i carboni accesi in modo da lasciare una zona senza braci. Questa sarà la nostra zona di sicurezza in cui potremo spostare il cibo nel caso in cui il calore sia troppo elevato. Per proteggere ancora le estremità degli spiedini, è buona norma ripiegare in tre un foglio di alluminio e posizionarlo sulla griglia di modo che lo spiedo non bruci. La foto è molto esplicita (28).

La temperatura deve essere molto elevata ma sulle braci non devono essere presenti fiamme. Uno strato di cenere superficiale indica che le braci sono pronte per cuocere. A questo punto inseriamo la variante americana: l'affumicatura. Abbiamo scelto delle doghe di botti dismesse in cui è stato affinato del cabernet sauvignon. Il legno è completamente intriso degli aromi di del vino e di "cantina" che verranno rilasciati insieme al fumo del legno di rovere di slavonia (una quercia molto dura, pregiata il cui fumo è molto gradevole) di cui sono costituite. Sono al momento introvabili in commercio (ma arriveranno presto) nel nostro paese ma ovviamente siamo riusciti a procurarcele. Forse è possibile procurarseli da qualche produttore ma non è cosa semplice. In alternativa, delle normalissime chips di quercia andranno più che bene ma anche omettendo l'affumicatura si avranno dei risultati altrettanto sorprendenti. Si mette a bagno un pezzetto di doge e si lascia assorbire un minimo di acqua che eviterà di farla incendiare all'istante. Questo tipo di legno è però praticamente impermeabile quindi è bene metterlo in un luogo nel braciere in cui le eventuali fiamme non rischiano di bruciare gli spiedi.

Una volta che inizia la produzione di fumo, **si allineano gli spiedini sopra le braci e si inizia a cuocere (29)**. Da questo momento è importante monitorare la cottura per far sì che la carne si cuocia, vi siano delle belle righe di cauterizzazione ma non si bruci nulla. Solitamente ci saranno delle aree più calde e altre più fredde. Alcuni spiedini quindi prenderanno colore prima di altri. Una volta individuate le aree più calde, si spostano gli spiedi che sono più avanti in cottura nelle aree fredde e vice versa per consentire una cottura uniforme. Una volta raggiunto il colore desiderato, si spostano gli spiedini in un luogo più freddo della griglia e si procede ancora per qualche minuto, fino a quando, testando la carne con un polpastrello, opponga resistenza ma non sia completamente dura (30). Le foglie di alloro bruceranno completamente e ciò non è una cosa negativa. Contribuiranno in modo importante a fornire il classico "gusto di griglia" alla carne.

Comenservire lo Shish Taouk

Il barbecue è solitamente un evento informale. **Un grande piatto al centro della tavola**, ben presentato, è certamente ammissibile. Questo tipo di servizio, inoltre, consente di "interagire" con il cibo creando un clima familiare e rilassato senza però perdere in stile.

Per la preparazione si pongono le **ciotole con gli intingoli su un grande piatto**, possibilmente di legno, si allineano le tortillas (o le pita) sul fondo e vi si adagiano sopra i kebab. Al centro si pongono alcune tortilla chips con le quali i vostri commensali potranno "testare" preventivamente le salse da aggiungere al loro kebab.

Come detto sopra, **si prende una tortilla a mò di tovagliolo**, si prende il **kebab con l'altra mano**, lo si poggia sul pane e fermando con la mano, si tira all'indietro sfilando lo spiedo di legno. Si rimuovono le foglie di alloro. La cipolla sarà croccante, dolce e con un meraviglioso sentore di griglia; potrà essere quindi assolutamente mangiata. Si completa con la salsa di proprio gradimento. Il pesto di peperoncini può essere un'ulteriore aggiunta che conferirà la prevista nota speziata e piccante del mondo arabo.

Sarà anche poco attinente al mondo islamico ma una bella birra su un boccale sudato è il perfetto complemento, il matrimonio perfetto per questo piatto dai sapori orientali. Il nostro Oste saprà sicuramente consigliare il vino adatto per questa preparazione. Si fa presto a dire "spiedini alla griglia", non è vero?

Curiosita'

Shish kebab può essere tradotto come “cubi di carne su uno spiedino cotti alla griglia”. La parola Kebab è di origine araba e si riferisce di solito a carni cotte su uno spiedo sebbene l'etimologia corretta sarebbe “carne fritta”. Per ovvie ragioni religiose, la carne di maiale non viene mai utilizzata se non in Armenia, Grecia e Cipro.