

Categoria: Sapori dal Mondo - Grecia



## Informazioni Generali



Preparazione:  
40 min



Cottura:  
15 min



Dosi per:  
4 persone



Costo:



Difficoltà:  
Molto Bassa

Il **Souvlaki** è un tipico spiedino *greco*, molto apprezzato non solo dai greci ma anche dalle migliaia di turisti che, passando per la Grecia, non possono fare a meno di assaggiare questo "piatto veloce".

Contrariamente a quanto si possa pensare, non esiste una sola versione di questo gustoso spiedino: souvlaki infatti è un termine generico per indicare gli spiedini che però possono essere preparati con la carne, di maiale, di vitello o di agnello, oppure con il pesce e l'aggiunte delle verdure.

Solitamente il souvlaki rappresenta un piatto veloce, servito nei baracchini che si trovano per strada e mangiato con le mani direttamente dallo spiedino di legno, per coloro che preferiscono un breve pit stop ma nei ristoranti si può trovare una versione del souvlaki più elaborata accompagnata magari da un'insalata o, ancora meglio da uno *tzatziki*.

Le origini del Souvlaki sono incerte perchè è una delle ricette più antiche della tradizione greca.

## Ingredienti

>> **Carne di suino**  
800 g



>> **Origano**  
una manciata



>> **Limoni**  
il succo di 4



>> **Pepe**  
Una spolverata



>> **Olio**  
1/2 bicchiere



>> **Rosmarino**  
un rametto



## Preparazione

Tagliate la carne di maiale a cubetti, mettetela in una terrina e conditela con sale, pepe origano e olio.

Quindi infilate i cubetti di carne negli spiedini e lasciateli marinare nel succo di limone per almeno mezzora.

A questo punto cuocete gli spiedini sulla griglia per 15 minuti girandoli ogni tanto per far sì che la carne sia cotta uniformemente da tutte le parti.

Servite ancora caldi con dello tzatziki.

## Consiglio

Volendo potete arricchire i vostri souvlaki alternando la carne a dei pezzettini di peperoni o di zucchine e servirlo con una buonissima insalata greca e con l'immaneabile *tzatziki*.

Potete inoltre sostituire la carne di maiale con del manzo o del pollo a vostro piacimento.

## Curiosità

Sembra che la parola souvlaki sia il diminutivo di *souvla* la parola che in greco significa *spiedino*.

Ad Atene, per indicare il souvlaki vero e proprio ovvero quello di carne, viene usato il termine kalamaki.

