

# CANNAMELA

## Kebab di pollo e manzo



### Ingredienti

- 200g fesa di manzo a fette sottili
- 200g petto di pollo a fette sottili
- 6g (2 cucchiaini colmi) Spezie per Kebab CANNAMELA
- 4 panini arabi
- 240g cipolle
- 200g peperone rosso
- 150g pomodoro
- 30g foglie di lattuga
- 200g yogurt greco
- 5 foglie di prezzemolo
- 2 foglie di menta
- 40g olio di oliva
- sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
25 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella



Kcal per  
persona  
565\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Ponete la carne a insaporire con un cucchiaio di olio e 6 g di Spezie per Kebab CANNAMELA.
- 2** Intanto affettate a velo le cipolle e il peperone e rosolateli in olio per qualche minuto. Salate la verdura.
- 3** Lavate la lattuga e asciugatela. Tagliate il pomodoro a fettine sottili, poi conservate a parte.
- 4** Preparate la salsa con lo yogurt, il prezzemolo tritato e la menta spezzettata.
- 5** Salate appena e incorporate 2 cucchiari di olio montando la salsa allo yogurt con una frustina.
- 6** Scaldate bene una padella antiaderente e ungetela con un filo d'olio.
- 7** Versate la carne e rosolatela a fiamma vivacissima.
- 8** Salatela e trasferitela nel pane arabo con le cipolle, la verdura fresca e la salsa di yogurt.