

Spiedini di pollo alla brace



Più che una ricetta un suggerimento per degli spiedini saporitissimi.

Quindi niente dosi ma solo la procedura!

... in ogni caso, calcolare un etto e mezzo di pollo già pulito a persona (o un petto di pollo...).

Preparazione:

La carna tagliata a bocconi va lasciata marinare un paio d'ore nella [marinata per gyros e souvlaki \(qui la ricetta\)](#).

Poi vanno infilati sugli spiedini senza schiacciare troppo i bocconi l'uno contro l'altro (*se usate degli spiedini di legno, teneteli a bagno un paio d'ore in modo che sulla brace non brucino...*).

E, un piccolo trucco:

un momento prima di metterli sulla griglia, cospargerli sopra e sotto di pangrattato!

Basteranno cinque minuti per lato, con la griglia chiusa, per averli pronti.

Appena trasferiti sul vassoio, cospargerli con un filo d'olio EVO.

E se si son tostate anche delle fette di pane, ci può fare anche un panino, completato da delle verdure fresche o, come nella foto, da una bella peperonata croccante.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Se si parte già dall'idea di utilizzarli per dei panini caldi, conviene usare dei bocconcini non molto spessi: si distribuiranno meglio sul pane.
- Ideali con pane pita, cipolla e peperone a fettine nonché un'idea di tzatiki!