

Cevapcici con pane pita alla griglia



L'estate può arrivare! Per dare il via alla stagione del barbecue, serviamo cevapcici piccanti con pane pita fatto in casa.

Burger, polpette, köfte o köttbullar – le polpette sono popolari a livello internazionale e vengono preparate in modo leggermente diverso a seconda della regione. Nei Paesi della penisola balcanica, la carne viene trasformata in un involtino, un cevapi o al plurale cevapcici, ed è considerato il piatto nazionale.

In origine si usava l'agnello, oggi si usa soprattutto la carne di manzo. Se mangiate carne di maiale, potete anche usare un impasto di manzo e maiale per il macinato, che rende gli involtini ancora più succosi. I cevapcici sviluppano un sapore particolarmente gustoso sulla griglia, ma possono essere preparati anche in padella e vengono serviti in genere con pane pita, ajvar e anelli di cipolla cruda.

Pane pita

- 500 g di farina bianca
- 1 bustina di lievito secco
- ½ cucchiaino di zucchero
- 1½ cucchiaini di sale
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 30 g di yogurt naturale
- 250 ml di acqua tiepida
- Un po' di olio da spennellare

Cevapcici

- 700 g di carne macinata di manzo o di carne mista di manzo e maiale
- 1 cipolla grande, tagliata molto finemente o tritata nel frullatore
- 3 spicchi d'aglio, pressati
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di pane grattugiato
- 2 cucchiaini di paprika in polvere, dolce
- Un po' di pepe di Cayenna
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di timo

- Un po' di pepe
- Un po' di olio da spennellare

In aggiunta

- 1 cipolla ad anelli
- Un po' di ajvar
- Insalata mista

Pane pita

1. Mescolare prima gli ingredienti secchi, poi unirli agli ingredienti umidi e impastare a mano (circa 10 minuti) o con un'impastatrice (circa 5 minuti) fino a ottenere un impasto omogeneo.
2. Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare in un luogo caldo per 1 o 2 ore, finché non sarà raddoppiato di volume.
3. Dividere l'impasto in 6 palline e stenderle dandogli una forma rotonda con uno spessore di circa 1 cm.
4. Spennellare entrambi i lati con un po' d'olio e grigliare sulla griglia calda per circa 3 o 4 minuti per lato.

Cevapcici

1. Mescolare tutti gli ingredienti, incluso il pepe e l'olio, e impastare a mano per circa 10 minuti. Il colore della carne macinata diventa leggermente più chiaro.
2. Formare con l'impasto degli involtini di carne di circa 2 cm di spessore e 10 cm di lunghezza.
3. Se avete tempo, coprite i cevapcici e lasciateli riposare in frigorifero per circa 1 o 2 ore per intensificare il sapore.
4. Se avete fretta, potete anche iniziare a grigliarli direttamente.
5. Spennellare i cevapcici con un po' d'olio e grigliarli su tutti i lati per circa 8-10 minuti (il tempo varia a seconda della griglia, provare prima con un solo involtino).
6. Servire con pane pita, insalata mista, anelli di cipolla e ajvar.

Tempo di preparazione: circa 1 ora e 10 minuti (senza il tempo di lievitazione e di riposo dell'impasto)

Vache d'Automne Cabernet/Syrah Pays d'Oc IGP



Rosso rubino intenso con riflessi viola. Profumo complesso di ciliegie nere mature, prugna, tabacco e un po' di legno di cedro. Al palato si presenta pieno, con tannini maturi e retrogusto lungo e complesso.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)