Alessandro Borghese Kitchen Sound, spiedini di manzo, speck e tzatziki

borghese-8-d99d2fb8

SPIEDINI DI MANZO CON SPECK E TZATZIKI ALLO ZAFFERANO
(Costo € - Tempo 25 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
500 g di bavetta di manzo
8 fettine di speck
1 bustina di zafferano
1 vasetto di yogurt greco
1 spicchio d'aglio
1 cetriolo
Succo di un limone
Olio E.V.O q.b.
Sale q.b.
Timo q.b.

Preparazione:
Taglia la carne a pezzetti e infilzala in uno spiedino alternandola alle fettine di speck.
Ungi gli spiedini con olio extravergine di oliva e rosolali su una piastra.
Per la salsa tzatziki, mescola in una ciotola: il cetriolo grattugiato, yogurt greco, aglio schiacciato e succo di limone. Aggiusta di sale e incorpora lo zafferano.
Servi gli spiedini guarnendo con timo fresco.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno