

Ćevapčići

Chiamateli come volete: ćevapčići, köfte, cevapi o keftedes: sono sempre buoni. E li troverete ovunque, dalla Turchia ai Balcani.

Quella che segue è la mia versione con la miscela di spezie che preferisco: a ognuno poi la scelta di come bilanciarle o variarle.

Ingredienti (per una quindicina di ćevapčići):

carne	g.	500
cumino	ct.	1
cannella	ct.	1.5
paprika	ct.	2
coriandolo	ct.	½
cipolla media	pz.	1
aglio	spicchi	2
menta	foglie	5
sale e pepe		QB.
pangrattato		QB.
olio per il vassoio		QB.
origano (facoltativo)		Ad Lib.
peperoncino (facoltativo)		Ad Lib.
concentrato di pomodoro (facoltativo)	ct.	1

Preparazione:

Misurare e mescolare le spezie secondo il proprio gusto. Tritarle nel mortaio o, più semplicemente, metterle nel bicchierone del mixer insieme all'aglio e alla cipolla a pezzetti.

Per facilitare il lavoro del mixer si può già aggiungere un po' di pangrattato per far trovare più massa alle lame.

Aggiungere una parte della carne e tritarla a fondo. Continuando a far girare il mixer aggiungere via via il resto della carne fino a ottenere una massa omogenea.

Formare con le mani dei salsicciotti e disporli via via su di un vassoio coperto da un leggero velo d'olio rigirandoli su tutti i lati: si eviterà che si secchino e saranno già pronti per essere passati sulla brace (occhio all'olio in eccesso!).

Farli cuocere per una decina di minuti; il tempo varia a seconda dello spessore dato ai ćevapčići: più saranno spessi più dovranno cuocere ma più lontani dalla brace affinché la cottura prolungata non li secchi o abbrustolisca troppo.

Vanno mangiati appena pronti, belli caldi (ma anche freddi son niente male).

A seconda della zona potranno essere presentati sul piatto, contornati da una ciotolina di ajvar, patatine fritte, cipolle crude e altre verdure.

Io personalmente li apprezzo molto anche presentati, come nelle foto che seguono, in un pane pita bello caldo insieme a cipolle, pomodori e tanto [tzatziki](#).

Un mio vicino, però, i primi due li pesca direttamente dalla griglia e se li fa fuori in un boccone!