

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