

IN VIA PESCATORI

Il kebab da asporto in franchising piace anche ai giovani trevigiani

Ha fatto capolino a Treviso da qualche mese in via Pescatori: è il kebab da asporto, con botteghe gestite in franchising. In molte città italiane funziona benissimo, soprattutto tra gli immigrati di origine magrebina. Ma piace anche ai giovani. Di tutte le nazionalità. E' carne speziata di manzo ma anche di pollo o di vitello; viene cucinata per molte ore facendola lentamente girare allo spiedo, quindi va tagliata sottilissima e inserita in pane arabo. A piacere ci si aggiunge salsa di pomodoro, cipolla o la tipica salsa d'aglio.

