

# *Marinata della colonna di maiale*

## *Ingredienti*

3 cucchiaini di miele

1/2 bicchiere di olio d'oliva

3 cucchiaini di paprika in polvere

Sale, pepe

5 fette di maiale da grigliare, tagliate nella colonna vertebrale

Un sacchetto di plastica per chiusura ermetica

## *Preparazione*

Mescola gli ingredienti della marinata

Taglia le fette di maiale a metà (opzionale)

Metti la carne nel sacchetto di plastica. Aggiungi la marinata controllando che tutti i pezzi siano coperti.

Lasciare stare di notte in frigo (o 4 ore)

Brindare al barbecue.