

# *Marinata di lombo 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 dal lombo

Un sacchetto di plastica sigillabile

## *Preparazione*

Mescolare gli ingredienti della marinata

Tagliare le fette di maiale a metà (facoltativo)

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

Lasciare riposare una notte in frigorifero (o 4 ore)

Grigliare sul barbecue.