

Marinata di lombo di maiale

Ingredienti

3 cucchiai di miele
1/2 bicchiere di olio d'oliva
3 cucchiai 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.