

MARINATA AL BRANDY

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cucchiaini di brandy
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- 1 rametto di timo
- 1 foglia di alloro
- pepe

Mescolate il brandy con l'olio, un rametto di timo, una foglia d'alloro, sale e pepe.
Immergetevi la carne per alcune ore.
Ottima per carni bianche.