

MARINATA AL GINEPRO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di vino rosso
- 1 cipolla
- 10 bacche di ginepro
- sale
- pepe

Versate il vino in una larga terrina e aggiungetevi la cipolla tagliata a fettine, le bacche di ginepro pestate, sale e pepe. Immergetevi la carne da 5 a 12 ore girandola frequentemente.