

MARINATA AROMATICA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla
- prezzemolo
- timo
- alloro
- aglio
- olio d'oliva
- succo di limone
- sale
- pepe

Salate e pepate la carne da marinare, quindi copritela con fettine di cipolla, prezzemolo, timo e alloro sminuzzati, aglio tagliato a lamelle sottili.

Sopra versate l'olio emulsionato con un po' di succo di limone.

Tenete in fresco per circa 2 ore.

Si può usare anche per marinare carne di pollo e tacchino.