

MARINATA PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 bicchieri di olio d'oliva
- 1 limone
- poche gocce di tabasco
- 3 cucchiaini di salsa worcester
- sale

Versate in una larga terrina l'olio d'oliva, unite tre cucchiaini di Worcester, il succo di limone e poche gocce di tabasco. Salate, sbattete gli ingredienti per emulsionarli. Marinatela la carne sia rossa che bianca per 2 ore.