

MARINATA VELOCE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 bicchieri di olio d'oliva
- 1 limone
- 1 rametto di timo
- alcune foglie di prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- scalogno
- sale
- pepe

Emulsionate olio e limone, unite alcune foglioline di prezzemolo, un po' di scalogno tritato, un rametto di timo e una foglia d'alloro.

Lasciatevi insaporire carne o pesce mezz'ora.