



## Filetto Marinato

### INGREDIENTI

Filetto di maiale

Rosmarino

Salvia

Prezzemolo

Alloro

Buccia di limone

Finocchietto Selvatico

Sale e Pepe

Olio di Semi o Olio  
d'oliva extravergine

### PREPARAZIONE

Prendere un filetto di maiale tegliarlo a fettine sottili

Disporre su una pirofila con dell'olio marinato composto da: rosmarino salvia prezzemolo alloro buccia di limone finocchietto selvatico sale e pepe olio di semi o d'oliva magari extra vergine.



Lasciar marinare per almeno 30 minuti



## COTTURA

Poi servire scottati in padella velocemente a fuoco vivo per qualche minuto non devono essere troppo cotti.