

SECONDI PIATTI

Bistecca di maiale al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Bistecca di maiale
salvia
rosmarino
aglio
pangrattato
sale
pepe
olio.

PREPARAZIONE

1 Sminuzza la salvia ed il rosmarino, trita l'aglio e cospargi con questo mix di aromi la bistecca di maiale.

Metti sale e pepe e adagiala su una teglia con sotto della carta da forno. Ricoprila con del pangrattato ed un filo di olio d'oliva.

Passa nel forno per 20 minuti a 200°