

## Maiale grigliato al limone



### Ingredienti:

3 fette di scamerita o coppa

3 cucchiai pangrattato

1 limone solo la buccia

sale, rosmarino fresco

Unite il pangrattato con sale, rosmarino tritato molto finemente, la buccia del limone grattugiata e 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Mescolate bene il tutto e impanate le fette di carne pressando bene con le mani. Riscaldate una padella coperta con Magic Cooker sul fornello grande a fiamma alta per 1 minuto. Mettete le fette di carne impanate.



Coprite e cuocete sul fornello grande a fiamma medio-alta 3 minuti poi altri 3 minuti a fiamma bassa. Girate la carne e proseguite 3 minuti a fiamma medio-alta e 3 minuti a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite calda. Io ho usato come accompagnamento la salsa tzatziki ( yogurt greco, cetriolo, aglio e sale ).

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.