

## Spiedini di filetti di suino

---



### Ingredienti:

filetti di suino

1 spicchio di aglio

prezzemolo, origano, sale

Frullate nel mixer prezzemolo, origano, l'aglio, sale e 1 cucchiaio di olio di oliva. Tagliate i filetti di suino della lunghezza desiderata, infilate sui spiedini e marinare la carne con il frullato ottenuto. Lasciate a riposo almeno 2 ore. Riscaldare una padella vuota, coperta con Magic Cooker, sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto, poi poggiate i vostri spiedini.



Coprite e cuocete a fiamma medio-alta 2-3 minuti per parte. Spostate la padella dal fuoco tutte le volte che dovete girare la carne, aspettando 30 secondi prima di alzare il coperchio. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.