



Urban BBQ-Entrecôte

 1 Persona  Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti:

Marinata

- 4 lime
- 1 bottiglia di birra
- 2 spicchi d'aglio
- 10 datteri

Carne

- Entrecôte di 250 g
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di maggiorana
- pepe
- sale
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di birra

Preparazione:

spremere il succo di quattro lime per la marinata. Grattugiare la buccia di due lime e frullarla nel mixer con gli altri ingredienti.

Mettere sotto vuoto in un sacchetto la carne con l'olio di oliva, le erbe, sale, pepe e birra e lasciarla riposare in frigorifero per almeno due giorni.

Riscaldare il grill. Togliere la carne dal sacchetto e metterla sulla griglia con le erbe. Grigliare 3-4 minuti per lato e aggiungere un poco di pepe. Disporre l'entrecôte sulla marinata, togliere il rosmarino e la maggiorana e tagliare! Buon appetito!