

CANNAMELA

Grigliata di braciole di maiale al ginepro con peperoni



Ingredienti

- 4 braciole di maiale
- 1 cucchiaino ginepro frantumato CANNAMELA
- 1 spicchio d'aglio
- qb Mix Creola Tappomacina CANNAMELA
- buccia grattugiata 1/2 limone
- 1 cucchiaino sale grosso
- Inoltre:
- 3 peperoni
- 10g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
25 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Alla griglia



Kcal per
persona
209*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



Preparazione

- 1** Preparare un sale aromatico pestando nel mortaio 1 spicchio d'aglio, ½ cucchiaino di ginepro frantumato CANNAMELA, 3 giri di mix creola tappomacina CANNAMELA, la buccia di 1/2 limone grattugiata e 1 cucchiaino di sale grosso.
- 2** A parte aromatizzare la carne con ½ cucchiaino di ginepro frantumato CANNAMELA e l'olio.
- 3** Mondare i peperoni e tagliarli a falde.
- 4** Scaldare la bistecchiera o la griglia e adagiare le falde di peperone.
- 5** Cuocere i peperoni rigirandoli più volte, poi trasferirli su un piatto e profumarli con il sale al ginepro.
- 6** Porre sulla bistecchiera o sulla griglia anche le braciocole e arrostarle.
- 7** Affiancarle ai peperoni e completare con il trito aromatico. Servire subito.