

Poitrine de Porc à la Sicilienne

Matières premières :

1kg de poitrine de porc sans os

Ingrédients :

Quantité par kg :

100g de Marinade Saveur Sicilienne



Mise en œuvre :

1. Couper la poitrine de porc en tranches de 1 cm d'épaisseur.
2. Badigeonner les tranches de porc avec la Marinade Saveur Sicilienne.
3. Laisser mariner quelques heures.

Cuisson :

Faire dorer les tranches de porc marinées sur le barbecue ou dans une poêle 5 min de chaque côté.