



Jarrets de porc marinés et grillés

Saison	Été	Nombres de personnes	4
Temps de préparation	60 minutes	Menu	plat principal
Mariner	2 heures		

Jarrets

4		jarrets de porc	
3	dl	bouillon de bœuf	Mettre les jarrets dans une cocotte. Couvrir de bouillon de bœuf. Laisser cuire 30 minutes à feux doux. Réserver et laisser refroidir.

Marinade

2	cs	moutarde	
1	dl	bière brune	
1	cs	poivre, fraîchement moulu	
1	cs	sel	Mélanger la moutarde, la bière, sel et poivre. Badigeonner les jarrets des deux côté et laisser mariner 2 heures.
			Griller les jarrets environs 30 minutes sur le grill et badigeonner régulièrement avec le restant de la marinade.

Auteur / Source : Zuger Bäuerinnen

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.agriculture.ch/alimentation/>





Stinco di maiale marinato alla griglia

Stagione	Estate	Numero di persone	4
Tempo di preparazione	60 minuti	Tipo di portata	Piatto principale
Marinatura	2 ore		

Stinco di maiale

4	pezzi	Stinco di maiale
3	dl	Brodo di manzo

Accomodate gli stichi di maiale in una pentola di ghisa. Versate il brodo e fate cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Riservate e fate raffreddare.

Marinata

2	C	senape
1	dl	Birra scura
1	C	Pepe dal macinapepe
1	C	sale

Mescolate la senape, la birra, il pepe e il sale. Spennellate la carne su entrambi i lati. Fate marinare per 2 ore. Grigliate gli stinchi di maiale per ca. 30 minuti, spennellando di tanto in tanto con la marinata.

Autore/Fonte: Zuger Bäuerinnen

Trovate altre ricette gustose su <https://www.agricoltura.ch/alimentazione/>