BISTECCHE DI MAIALE SAPORITE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lonza di maiale tritata,
- 8 fette di pancetta affumicata,
- timo,
- alloro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Salate e pepate la lonza di maiale, cospargetela con un po' di alloro e timo spezzettati.
Formate quattro hamburger piuttosto piatti, avvolgeteli in due fette di pancetta affumicata.
Mettete ogni hamburger in un doppio foglio di carta da forno o d'alluminio unta d'olio, chiudete il cartoccio.
Cuocete per circa 10 minuti sulla griglia del forno scaldato a 200° C e voltate una volta i cartocci.
Servite le bistecche nel loro involucro con un contorno di insalata mista o verdure cotte al vapore.