



CUCINA CON NOI!

Arrosto con salsa alle erbe e contorno di verdure

Il Tris Grigliato per BBQ è un ottimo contorno per grigliate di carne e pesce, oppure per arrosti dal gusto saporito. In questa ricetta il mix di peperoni, melanzane e zucchine è abbinato ad un arrosto di vitello alle erbe aromatiche.

INGREDIENTI

4 filetti di vitello da 200 g ciascuno

500 g di [Tris Grigliato per BBQ](#)

spezie a piacere (timo, rosmarino, menta)

olio extravergine di oliva

sale e pepe





Oltre 60



4



Media

Preparazione

- 1** Cuocere i filetti con poco olio per pochi minuti e riporre in una teglia. Aggiungere il trito di erbe aromatiche, salare il tutto e terminare la cottura al forno per circa 20 minuti. Regolare di sale e pepe.
- 2** Cuocere il mix di verdure grigliate alla piastra, con un filo di olio. Aggiustare di sale.
- 3** Servire le verdure con il filetto scaloppato.

