



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.

