

Quattro ricette di cui sicuramente ti innamorerai, tutte genuine e a base di carne pesce e verdure

Tagliata all'aceto balsamico e grana

Ingredienti:

- 1 bistecca di cuberol o Angus
- aceto balsamico
- olio
- grana padano

Mettere la bistecca a cuocere tenendola bene al sangue ed in una padella mettere dell'olio di oliva e farla scaldare bene.

Quando la carne è pronta, tagliarla a fettine di circa 1 centimetro e metterla nell'olio bollente ed innaffiare con un bicchiere scarso di aceto balsamico.

Versare in un piatto e mettere delle scaglie di grana padano.

Spiedino di pesce

Ingredienti:

- trancio di pesce spada
- mazzancolle
- seppie piccole
- olio di oliva
- prezzemolo fresco

Tagliare il trancio di pesce spada in sei pezzi circa.

Prendere uno stuzzicadenti lungo per spiedini ed infilare alternando i tre tipi di pesce, quindi cucinare e servire con olio di oliva e prezzemolo tritato finemente.

Spiedino di carne alla veneta

Ingredienti:

- 1 salsiccia
- 1 coscia di pollo disossata
- 250 gr di coppa di maiale
- salvia
- lardo
- sale e pepe

Tagliare la salsiccia in quattro pezzi, la coscia di pollo in sei pezzi ed la fetta di coppa di maiale tagliata invece in sei pezzi.

Tagliare il lardo in fettine sottili e lunghe 3-4 centimetri.

Prendere 1 stecchino lungo per spiedini e procedere infilandovi in modo alternato i tipi di carne mettendo tra un tipo e l'altro una foglia di salvia ed una fettina di lardo, quindi cucinare lentamente salando e pepando.

Verdure grigliate

Ingredienti:

- Zucchine
- Melanzane
- Peperoni
- Cipolla di tropea
- Radicchio di Treviso
- Patate
- Aglio, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale, pepe

Tagliare le melanzane a disco con spessore di circa un centimetro circa.

Poi tagliare in quattro pezzi un peperone, il radicchio e le zucchine sempre a rondelle di spessore sempre di circa un centimetro. Mettere a macerare tutte le verdure preparate in un po' di olio extravergine di oliva, aglio tritato e prezzemolo.

Tagliare a dischetti le patate e la cipolla di tropea e metterle divise sulla carta stagnola (carta alluminio per alimenti) con un filo di olio extravergine di oliva, sale e pepe, prezzemolo tritato, pochissimo aglio tritato e chiudere tutto per bene.

Quindi cucinare il tutto e servire.

Con il [barbecue a gas](#) Speedy potrai divertirti a cucinare pesce carni e verdura alla griglia in pochissimi minuti.