



MINI GUIDA

L'insolito BBQ: l'allegro spiedino di verdure

Una ricetta semplice per un contorno colorato o un'alternativa alla carne

Se siete fanatici della griglia non potete rinunciare a questa sfida! Sorprendete i vostri commensali con un menu strabiliante per provare che si può, davvero, cucinare qualsiasi cosa sul vostro BBQ rovente!

Oggi vi vogliamo proporre la ricetta per un insolito barbecue a base di.... Verdure! Come contorno o in alternativa alla carne e al pesce, partiamo da un grande classico.

```
{{widget type="Magento\CatalogWidget\Block\Product\ProductsList" show_pager="0" products_count="4"
template="Magento_CatalogWidget::product/widget/content/grid.phtml"
conditions_encoded="^[1:^[type:Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Combine`,`aggregator`:all`,`value`:1`,`new_child`:``^],1--
1:^[type:Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Product`,`attribute`:mgs_brand`,`operator`:==`,`value`:1697^]`"
type_name="Catalog Products List"}}
```

SPIEDINO DI VERDURE ALLA GRIGLIA

Ingredienti:

- Pomodori ciliegini
- Funghi Champignon
- Zucchine
- Peperoni

Per la **salsa** invece servirà olio, pesto, sale, pepe e una cipolla (meglio se dolce di Tropea) da dividere in due ciotole.

Cosa fare:

Prendete le verdure ben lavate e pulitele. Stando attenti a togliere i filamenti bianchi e il torsolo dai peperoni. Tagliate le verdure a piacimento, ma lasciate i pomodori interi. Una volta fatto ciò mettete un po' di olio, del sale, pepe e il pesto in una ciotola bella capiente e metteteci dentro le verdure per farle marinare circa mezz'ora.

Procedete alla preparazione degli spiedini di verdure alternando gli ingredienti e poi mettete sulla brace. Un piccolo suggerimento: se coprite la brace con un po' di cenere, il calore sarà meno aggressivo. Cuocete per circa 10 minuti e spennellate ogni tanto con la salsina della seconda ciotola non utilizzata per la marinatura. Servire molto caldi!

E che dite adesso di provare a fare anche la pizza al BBQ? Ne abbiamo parlato in [questo articolo](#). Buona lettura!

SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE DI GRIGLIE PER SPIEDINI E ARROSTICINI LISA!

