



# Tagliata di manzo al Pesto

Secondi



## Ingredienti

- 1 Rametto 1 rametto di Rosmarino
- 1 q.b. Timo q.b.
- 1 q.b. Origano q.b.
- 1 Spicchio 1 spicchio d' Aglio
- 1 q.b. Sale q.b.
- 500 g 500 g di Roast-beef di manzo
- 3 Cucchiaino da Tavola 3 cucchiaini di Olio extra vergine di oliva
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Pesto Fresco alla Genovese

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Tritate finemente le erbe e lo spicchio d'aglio e mescolateli in una ciotola con 3 cucchiaini di olio, sale e pepe. Con la punta di un coltellino affilato praticate delle incisioni profonde nella carne e, con un cucchiaino, inseritevi il trito aromatico. Grigliate la carne al punto di cottura preferito, levatela dal fuoco e tagliatela a fette sottili. Disponete rapidamente le fettine in 4 piatti e distribuitevi sopra una cucchiainata di Pesto alla Genovese.

