



ARGENTINA

Matambre arrollado cotto nel latte

Ricetta di Mariella Maggipinto

Questo arrosto è una specialità dell'Argentina e può essere preparato in vari modi. Si può mangiare ancora caldo con un contorno di verdure oppure freddo tagliato a fette.

INGREDIENTI

1 pezzo di matambre di vitello (è la parte che si usa per fare la cima alla genovese)
200 g di piselli
200 g di mais
1 carota grattugiata e 1 tagliata a cubetti
3 uova
3 cucchiaini di formaggio parmigiano
Noce moscata
Origano
1 litro di latte
2 foglie di alloro
1 cipolla tagliata a julienne
Sale e pepe

PROCEDIMENTO

Stendere il matambre sul piano di lavoro, sgrassarlo e condirlo con sale, pepe e origano.

Riscaldare il forno a 180 °C.

In una ciotola sbattere le uova insieme ai piselli, al mais, alla carota grattugiata e al formaggio.

Condire a piacere aggiungendo la noce moscata e stendere sulla superficie della carne lasciando un centimetro di bordo libero.

Arrotolare la carne iniziando dal lato più lungo e cucire con il filo da cucina.

Mettere il matambre in una teglia profonda, bagnarlo con il latte e aggiungere le carote a pezzi, la cipolla tagliata a julienne e l'alloro.

Cuocere in forno per 50 minuti, girandolo di tanto in tanto affinché cuocia in modo uniforme.

Servire tagliato a fette grosse accompagnato a un'insalata.