

Arrosto di manzo alla argentina (matambre) *(Secondi a base di carne)*

Preparazione

Fatevi preparare dal vostro macellaio la carne: deve risultare una fetta alta circa 1/2 cm, larga circa 30 cm e lunga circa 40-50 cm. Posatela completamente aperta in una pirofila di vetro o ceramica, bagnatela con l'aceto e spolverizzate con metà dell'aglio e del timo. Ripiegate la poi a metà e di nuovo bagnate con l'aceto e aggiungete gli aromi rimasti. Ricoprite con la pellicola trasparente e lasciate a marinare per tutta la notte a temperatura ambiente. Riscaldare il forno a 200 gradi, togliete dalla marinata la fetta di carne, scolatela bene e adagiatevi sopra le foglie di spinaci, le carote a fette di circa 1 cm, le uova disposte nello spazio lasciato libero fra una carota e l'altra, gli anelli di cipolla e per ultimo spolverizzate col prezzemolo ed il sale. Arrotolate con delicatezza la fetta in modo da ottenere un cilindro, legatela con uno spago, deponete il matambre in una pirofila con coperchio, bagnatelo con il brodo caldo e aggiungete l'acqua in modo che la carne ne sia completamente coperta. Mettete il coperchio alla profila, infornate e fate cuocere per circa 1 ora. Appoggiate poi l'arrosto su di un tagliere di legno e, dopo averlo fatto riposare per circa 10 minuti, togliete lo spago e tagliatelo a fette abbastanza spesse bagnandole con il succo di cottura rimasto. Si può mangiare anche freddo.

Informazioni

Preparazione 70 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Manzo 1000 grammi (controfiletto)

Aceto di vino bianco 100 millilitri

Aglio (in polvere)

Timo

Spinaci 250 grammi (Freschi Ben Lavati)

Carote (4 Carote Pulite Tagliate Per Il Lungo)

Uova (4 Uova Sode Tagliate In 4 Per Il Lungo)

Cipolle (tagliata)