

SECONDI DI CARNE

Arrosto di manzo alla Argentina (matambre)

Origine: Argentina

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Controfiletto di manzo	1000 g
Aceto di vino	10 cl
Aglione in polvere	1 cucchiaino
Timo	2 cucchiaini

PER IL RIPIENO

Spinaci freschi ben lavati	250 g
Carote pulite tagliate per il lungo	4
Uova sode tagliate in 4 per il lungo	4
Cipolla tagliata	1

■ Preparazione

- 1 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.
- 2 Posatela completamente aperta in una pirofila di vetro o ceramica, bagnatela con l'aceto e spolverizzate con metà dell'aglio e del timo.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 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.

- 6 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.