

SECONDI PIATTI

Matambre

LUOGO: [Sud America](#) / [Argentina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **matambre** è una ricetta molto famosa in Argentina e consiste in un piatto a base di carne di manzo o di maiale che il genere utilizza la parte della pancia dell'animale che se ben cotta diventa molto saporita. Può essere cotta sia al forno che sulla griglia e spesso viene presentata sotto forma di rotolo farcito. Ne esistono diverse varianti in base anche alla zona in cui si prepara, questa che vi proponiamo è ottima, provatela e fateci sapere.

Se amate poi i secondi di carne farciti, vi invitiamo a provare il rotolo di [vitello con formaggio](#): eccezionale anche questo!

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO grossa di 700-800 g - 1 fetta
PANCETTA (TESA) a fette - 40 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½ bicchieri
FORMAGGIO dolce e poco stagionato - 150 gr
SPICCHIO DI AGLIO
PANGRATTATO
BRODO DI CARNE o vino -
CIPOLLE grossa - 1
POMODORI 1
PEPERONI 1
PREZZEMOLO
ACETO DI VINO BIANCO
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè
SALE

PREPARAZIONE

- 1 QUando volete preparare il matambre ungete la fetta di carne con un po' d'olio e cospargetela di sale.

Coprite la fetta di carne con le fette di pancetta.



- 2 Distribuite sopra la fetta di manzo anche un trito di prezzemolo, aglio e pangrattato, pezzetti di pomodoro e scaglie di formaggio.





3 Arrotolate la carne e legatela, mettetela in forno e cuocetela per 50 minuti a 180°C.



4 Nel frattempo, scaldate in padella l'olio e fatevi rosolare la cipolla.

Quando la cipolla sarà ben rosolata, unitevi il peperone a fettine; lasciate soffriggere il tutto dolcemente, quindi bagnate l'intingolo con un cucchiaino di aceto nel quale avrete diluito un cucchiaino di zucchero.





5 Fate cuocere la preparazione per dieci minuti, quindi bagnate con del brodo.



6 Questa salsa andrà aggiunta alla carne dopo circa 30 minuti di cottura della carne.



- 7** Quando la carne sarà cotta, fatela intiepidire per circa 15 minuti, affettatela e servitela con la salsa ai peperoni.

CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche altre tipologie di carne?

Sì certamente, puoi fare anche dei piccoli involtini singoli.

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarlo in frigorifero per un giorno in un contenitore ermetico.