

Costela desossada assada no forno, super macia

Receita de Costela Desossada assada no forno, macia e suculenta. Para comer como carne assada ou usar em outros preparos. Fácil, vem conferir!

Receita de Picanha no Forno com alecrim e alho

Receita de Picanha no Forno com alho e alecrim! Carne assada saborosa e de sabores intensos, prato perfeito para um almoço de domingo. Receita simples, vem!

Como fazer Matambre Assado no Leite

Veja como fazer matambre assado ao leite, uma legítima Receita de Viagem!



O **Matambre Assado no Leite** faz parte de uma das experiências mais marcantes da minha vida como viajante. Passávamos o carnaval em *Montevideo* no *Uruguai* e em um das noites, resolvemos jantar no café em frente ao hotel.

O [London Palace Hotel](#) na época tinha, por sinal o melhor café da manhã da capital uruguaia. E não era propaganda falsa – espero que continue sendo aquela delícia. Já do *Bar Hispano*, onde provei este **matambre** incrível, não tinha recomendação

nenhuma. Parecia ser um lugar para encontro de locais, mas este são sempre os melhores (ver post com [dicas de onde comer em Budapeste](#)).

E eu que nunca fui muito fã de **matambre recheado**, amei tanto este que é assado no leite, que passei a replicar em casa. Uma autêntica *receita de viagem*, que compartilho com um pouco de ciúmes, já que este é um dos meus xodós! Detalhe: era opção de prato do dia, e não consegui descobrir se faz parte do cardápio regular.

Como fazer Matambre Assado no Leite

Ingredientes

- 1 kg de matambre;
- 1 litro de leite integral;
- Louro, tomilho e alecrim;
- 2 ou 3 dentes de alho;
- Sal e pimenta branca moída na hora.
- Para acompanhar, mandioca cozida e salada.

Modo de preparo

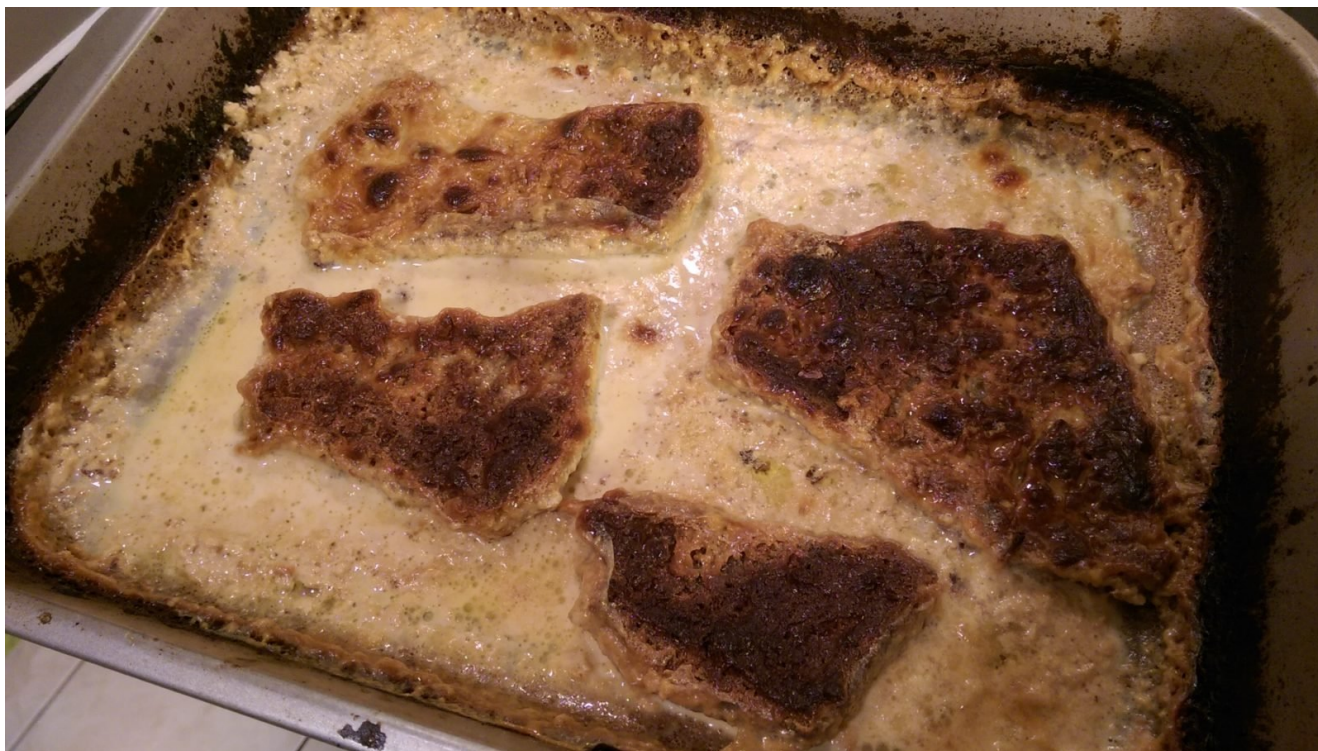
Tempere o **matambre** com sal e pimenta em quantidade a seu gosto. Adicione em uma travessa para deixar marinando até o dia seguinte (ou por pelos menos 8h). Adicione os dentes de alho (pode ser com ou sem casca, a mesma pode ser descartada depois), 3 folhas de louro e raminhos de alecrim e tomilho. Coloque leite até cobrir a carne e leve à geladeira para marinar em um recipiente fechado.



Meia hora antes de colocar para assar, retire da geladeira. Se preferir, corte o **matambre** em pedaços. Costumo fazer isso para ficar mais fácil virar a carne. Coloque para assar juntamente com todos os ingredientes da marinada, em forno pré-aquecido a 200 graus (temperatura alta, mas não no máximo).

Se sentir que o leite está “tostando” muito na borda da assadeira, diminua um pouco o fogo. Quando perceber que o **matambre** está secando, vire os pedaços de lado e regue com

mais leite, cuidando para evitar que seque. O tempo de cozimento costuma variar de acordo com a carne. Mas em média, prepare-se para um período entre 2h30 e 4h de forno.



Quando a carne estiver bem macia, é porque está cozido. Retire a assadeira o forno, separe a carne do “molho” que se formou (leite parece talhado). Descarte as ervas, retire o alho da casca e bata junto com o restante em um processador, para que forme um molho cremoso (é extremamente saboroso).

Leve este molho para uma panela, adicione a ele os pedaços de **matambre**, ajuste sal e pimenta e aqueça bem. Sirva acompanhado de mandioca ou batatas cozidas e salada verde. Purês em geral também são um excelente acompanhamento!





Em tempo:

Matambre é um corte de origem uruguaia. É o músculo que reveste a costela bovina, localizado entre ela e a pele do animal. É o primeiro corte a ser feito depois do abate, e antigamente costumava ir direto para a fogueira. Servia de refeição para quem trabalhava no abate dos animais, por isso em espanhol chamado de *mata hambre* (mata a fome, em tradução literal).



Seu consumo difundiu-se por toda a América do Sul, e dependendo do lugar, tem outro nome. *Falda*, *capa da costela*, *ponta de agulha* e *malaya* são alguns dos mais conhecidos.

Por fim, reitero que a etapa de processar o molho do *matambre a la leche* não faz parte do preparo tradicional deste prato, mas dá um acabamento bem mais refinado.

Pernil de Cordeiro Assado

Pernil de Cordeiro Assado ou Gigot d'Agneau, é mais uma receita clássica da culinária francesa testada pelo blog, que você confere aqui.