



“la milanese a la napolitana”

di Graciela Beniere

La “milanese” arriva in Argentina tra il 1860 e il 1920, durante la forte corrente d’immigrazione dall’Europa e soprattutto dall’Italia.

La gastronomía italiana è subito adottata dagli argentini e la “cotoletta alla Milanese” viene adattata al gusto locale.

Questo piatto milanese, è diventato uno dei piatti preferiti dagli argentini che l'hanno ribattezzata “milanese” in castigliano. È stato dichiarato il piatto ufficiale dalla città di Buenos Aires ed il 3 maggio si celebra in tutto il paese la "Giornata Nazionale dalla Milanese" .



La versione della “milanese a la napolitana” è integralmente argentina e non ha nulla che vedere con la città di Napoli in Italia.

È nata a Buenos Aires negli anni '40 nelle cucine di un piccolo ristorante chiamato Nápoli.

La storia racconta che sarebbe il risultato di un errore culinario. Una sera, mentre preparava una milanese per un cliente abituale, lo chef della Nápoli bruciò accidentalmente la carne. Per nascondere il pasticcio, il proprietario del ristorante, Jorge La Grotta, decise di coprire la bistecca impanata con prosciutto, salsa di pomodoro e formaggio e presentare il piatto al cliente come una nuova creazione del ristorante. Il cliente lo trovò delizioso.

Dopo questo successo, “la milanese a la Napoli” apparve nel menu del ristorante e poco dopo altri ristoranti in tutto il paese copiarono l'idea e il nome divenne gradualmente “milanese a la napolitana”.

Ricetta dalla Milanese a la Napolitana

Preparazione : 20 minuti

Cottura : 20 minuti

Ingredienti:

- 4 fette (filetti) di manzo di 1 cm di spessore
- 2 tazze pan grattato
- 4 uova sbattute
- 1 spicchio d'aglio tritato
- ¼ cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino di pepe
- ¼ cucchiaino di origano
- 4 fette di prosciutto
- 3 cucchiai di parmigiano grattugiato
- 4 fette di mozzarella
- ½ tazza passato di pomodoro
- Olio per friggere

Preparazione

1. Condire il manzo con sale, pepe, aglio e prezzemolo, strofinandolo bene con le mani in modo che la carne assorba i sapori.
2. Immergere i filetti di manzo nelle uova, quindi ricoprire con il pan grattato
3. Scaldare un grande volume di olio vegetale in una padella a una temperatura di 170°C.
4. Friggere i filetti di manzo su entrambi i lati fino a quando non sono dorati.
5. Metterli da parte su un piatto foderato con tovagliolo di carta per rimuovere l'eccesso d'olio.
6. Preriscaldare il forno a 180°C.
7. Versare il passato di pomodoro in una grande ciotola.
8. Immergere tutte i filetti appena fritti nel passato di pomodoro e metterli in una teglia.
9. Su ogni fetta di carne, mettere una fetta di prosciutto e una fetta di mozzarella.
10. Cuocere 5 minuti in forno o fino a quando la mozzarella si è sciolta.
11. Servire con patatine fritte e un'insalata verde.

Buon appetito!!