

SECONDI PIATTI

Gulasch di cinghiale

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se amate i secondi piatti di carne dal gran carattere e stuccosi, il gulasch di cinghiale è davvero buonissimo! Questa è una ricetta semplicissima, perfetta per chi vuole portare a tavola una pietanza rustica e molto saporita. Seguite il nostro passo passo e vedrete che successo sulla vostra tavola!

INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 500 gr
PATATE 300 gr
PAPRIKA PICCANTE 1 cucchiaio da tavola
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaio da tavola
BRODO DI CARNE 1 l
CIPOLLE 2
SEMI DI CUMINO 1 cucchiaio da tè
SALE
STRUTTO 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il gulasch di cinghiale per prima cosa preparate una capiente pentola di brodo, che servirà per portare a cottura la carne e le patate.

Tritate finemente le cipolle, lasciate sciogliere in una casseruola lo strutto, quindi

aggiungete allo strutto sciolto, le cipolle tritate e lasciate soffriggere leggermente.

- 2 Tagliate la polpa di cinghiale a bocconcini e, unitela nella casseruola con il soffritto di cipolla. Girate la carne in maniera tale da farla rosolare bene da tutti i lati.
- 3 Appena la carne si sarà rosolata, allontanate la casseruola dal fuoco e, speziate la carne con un cucchiaino di cumino e, un cucchiaio di paprika. Riportate la casseruola sul fuoco e, a fuoco dolce lasciate insaporire bene il tutto per circa 5 minuti; insaporite ulteriormente con un pizzico di sale.
- 4 Trascorso il tempo indicato, aggiungete nella casseruola il concentrato di pomodoro e, incorporate il brodo di carne caldo. Lasciate cuocere a fiamma dolce, girando di tanto in tanto, per un'ora circa.
- 5 Mentre la carne si stà cuocendo, pelate le patate e, tagliatele a dadini. All'incirca 20 minuti dal termine di cottura, aggiungete le patate alla carne e terminate la cottura.
- 6 Servite il gulasch di cinghiale caldo.