

SECONDI PIATTI

Brasato gulashato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 120 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

700 g sottopesce (manzo)
1 di vino (dolcetto)
2-3 foglie d'alloro
dado
spezie per gulasch
carota
sedano
cipolla
aglio
concentrato di pomodoro
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE



2 Tagliate la polpa a pezzetti.



3 Fate rosolare i saporì nell'olio.



4 Aggiungete la carne, l'alloro e il dado.



5 Mescolate fino a quando la carne avrà preso colore.



6 Sfumate il vino.



7 Coprite completamente la carne con il vino rosso.



8 Diluite il concentrato di pomodoro con acqua tiepida e versatelo nel tegame.



9 Aggiungete 2 cucchiaini di spezie per gulasch .

