

SECONDI PIATTI

Gulash

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 90 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

700 g spezzatino
600 ml brodo vegetale
500 ml vino rosso
250 ml passata pomodoro
1 cipolla
3 cucchiari strutto
farina bianca
paprika forte
sale

PREPARAZIONE

1 Cominciate infarinando lo spezzatino.



- 2 Mettetelo strutto in un tegame alto antiaderente ed accendete il fuoco basso; quando sarà sciolto aggiungete la cipolla tagliata e fate dorare.





- 3 Mettete nella pentola i pezzi di spezzatino infarinati e fateli rosolare bene girando in continuazione.



- 4 Spolverate con abbondante paprika.



5 Fate insaporire e coprite la carne con il vino.



6 Fate evaporare il vino girando di tanto in tanto.

Una volta evaporato aggiungete il brodo.

Unite infine la passata di pomodoro.



7 Dopo 15 minuti si ridurranno i liquidi.



8 Cuocete dolcemente e in caso di necessità allungate con brodo.

Nel frattempo fate cuocere le patate con la buccia.



9 Verso la fine aggiungete al goulash un paio di cucchiai di farina, salate ed aggiungete peperoncino rosso.



