

SECONDI PIATTI

Gulash di cinghiale

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 80 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



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 Tagliate la polpa di cinghiale in bocconcini.

In una casseruola rosolate con lo strutto le cipolle tritate, aggiungete i bocconcini di

cinghiale e lasciateli rosolare su tutti i lati.



- 2 Lontano dalla fiamma aggiungete il cumino e la paprika, rimettete sul fuoco e lasciate insaporire per 5 minuti a fiamma dolce, insaporite di sale.





3 Passato questo tempo, unite al cinghiale il concentrato di pomodoro e il brodo di carne.



4 Lasciate cuocere per un'ora a fiamma dolce, girando di tanto in tanto.

A 20 minuti dalla fine della sua cottura, aggiungete le patate, tagliate a cubi, portate il tutto a cottura.



5 Servite in tavola caldo.