

SECONDI PIATTI

Gulash di maiale e crauti slovacco

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Slovacchia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *80 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE a cubetti - 500 gr
CRAUTI 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
FARINA o 3 - 2 cucchiaini da tavola
PANNA 250 ml
CIPOLLE 1
SALE
PAPRICA a piacere -

PREPARAZIONE

1 In una casseruola scaldate dell'olio, aggiungete la cipolla tritata e fatela soffriggere.



2 Aggiungete, successivamente, la carne, il sale, la paprika e l'acqua sufficiente a coprire la carne.





3 Incoperchiate e lasciate cuocere per circa 45 minuti a fuoco medio o fino a che la carne risulti tenera. Aggiungete, a questo punto, i crauti e lasciate sobbollire il tutto per 30 minuti.



4 Stemperate due o tre cucchiari di farina in una tazza di panna.



5 Aggiungete il composto alla casseruola e miscelate il tutto mentre bolle.



6 Togliete la casseruola dal fuoco e regolate di sale. Per avere un sapore più dolce aggiungere un po' di zucchero.