

SECONDI PIATTI

Gulash di manzo slovacco

LUOGO: [Europa](#) / [Slovacchia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- CARNE DI MANZO 400 gr
- OLIO DI OLIVA 60 gr
- PATATE 600 gr
- ACQUA o di più, per far sì che il piatto abbia la consistenza della zuppa - 1,5 tazze
- CIPOLLE 80 gr
- SEMI DI CUMINO 1 pizzico
- SALE
- SPICCHIO DI AGLIO 2
- PAPRICA ½ cucchiaini da tè
- CONDIMENTO MISTO 1 cucchiaino da tè

Il **gulash slovacco** è ormai entrato a far parte della nostra tradizione mediterranea, un piatto semplice e ricco da preferire nelle sere invernali. Un comfort food slavo che piace sempre e comunque, in cui ogni famiglia aggiunge un tocco personale per caratterizzarlo. Le spezie e gli aromi saranno la chiave di volta di questo piatto favoloso ricco di gusto e tradizione. Cercate di far cuocere tanto la carne ma a fiamma medio bassa in modo da renderla tenera e per niente stopposa. Se adorare come noi gli spezzatini, vi consigliamo di provare anche lo [spezzatino d'agnello](#), ottimo davvero!

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne a cubetti di 3 cm circa. Tritate la cipolla. Schiacciate l'aglio. Tagliate le patate a cubetti.

Fate prendere colore alla carne nell'olio in una casseruola, quindi aggiungete la cipolla.



- 2 Aromatizzate, quindi, con i semi di cumino, il sale, l'aglio, la paprika ed il condimento misto.



3 Incorporate l'acqua e bollite leggermente fino a che la carne sia leggermente soffice.



4 Aggiungete, quindi, le patate e continuate a bollire a fuoco basso fino a che le patate e la carne si ammorbidiscano per bene. Servite con il pane.

CONSIGLIO

Quali tipi di carne sono consigliati?

Puoi utilizzare i tagli di carne specifici per lo spezzatino, o il muscolo in generale.

Con cos'altro posso accompagnare questo gulash slovacco?

Puoi servirlo anche con del riso pilaf o semplicemente bollito.

Posso utilizzare sia paprika dolce che quella piccante?

Sì certo puoi usare entrambe o una delle due, dipende molto dai gusti!