

SECONDI PIATTI

Gulash triestino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 600 gr
CIPOLLE 500 gr
LARDO DI MAIALE 50 gr
MAGGIORANA 1 rametto
ROSMARINO 1 rametto
SALSA DI POMODORO PRONTA 200 gr
PAPRICA 1 cucchiaino da tavola
SALE

Se vi è capitato di visitare il Nord Italia, magari avrete avuto modo di assaggiare il **gulash triestino**, una ricetta a base di carne caratterizzata dalla presenza della paprika che la rende davvero deliziosa. Provate questa versione e vedrete che oltre ad essere molto appetitosa e semplice.

Accompagnatela con della buona [polenta concia](#) o del purè di patate e il gioco è fatto! Piacerà di certo a grandi e piccoli.

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il **gulasch triestino** in una casseruola fate rosolare il grasso di maiale tritato ed unite le cipolle affettate sottili.



- 2 Non appena le cipolle iniziano a dorarsi, aggiungete la carne tagliata a pezzetti ed un pizzico sale.



- 3 Lasciate rosolare la carne, mescolando spesso e, quando risulterà ben rosolata, unite un spolverata di paprika e il mazzetto di erbe aromatiche.



- 4 A metà cottura rimuovete il grasso in eccesso, unite la salsa di pomodoro, l'acqua tiepida e terminate la cottura lentamente fin quando la salsa non si sarà addensata.



5 Terminata la cottura, togliete il mazzetto aromatico e servite il gulash triestino ben caldo.

CONSIGLIO

Ma potrei utilizzare del semplice olio per il soffritto?

Certo, ma in questi paesi è più diffuso il grasso animale, ma se non lo hai puoi tranquillamente sostituirlo con olio evo.

Me ne è avanzata una porzione, posso conservarla?

Certo puoi lasciarla in frigorifero per 24 ore oppure surgelarla.