

ZUPPE E MINESTRE

## Gulash

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il **gulasch** è una gustosissima pietanza a base di carne di manzo di origine ungherese, che viene preparata in tantissimi ristoranti del posto, ma è un piatto talmente buono che oramai si è diffuso in tutta Europa. La sua cottura lenta e lunga permette ai bocconcini di carne di diventare teneri, le patate e le spezie aggiunte inoltre fanno che il tutto sia ancora più gustoso e saporito. Provate anche voi questa ricetta, pur non essendo molto complicata, qualora aveste dubbi potete lasciarci le domande all'interno del box dei commenti e di certo riusciremo a risolverli. Se amate gli spezzatini, dopo aver preparato il gulasch provate anche lo [spezzatino all'arancia](#).

## INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 500 gr  
LARDO DI MAIALE 100 gr  
CIPOLLE 1  
PAPRICA 1 cucchiaino da tè  
SALE  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
CUMINO 1 cucchiaino da tè  
MAGGIORANA ESSICCATA 1 cucchiaino da tè  
PASSATA DI POMODORO 2 cucchiaini da tavola  
PATATE piccole - 3  
BRODO DI CARNE 1 l

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del gulasch fate appassire la cipolla nel lardo evitando che s'imbrunisca, quindi aggiungete la carne e le spezie.



- 2 Aggiungete l'acqua o il brodo e la passata di pomodoro e lasciate sobbollire fino a che la carne risulti tenera.



**3** Aggiungete, quindi, le patate in piccoli pezzi e lasciate sul fuoco fino a cottura delle patate.



**4** Servite con pane bianco o panini.

## CONSIGLIO

### **Quanto tempo deve cuocere?**

Per renderlo tenero deve cuocere almeno due ore a fiamma medio/bassa.

### **Posso congelarlo?**

Sì certo sarà perfetto da riutilizzare.

### **Come mai la carne viene sempre dura?**

Quello che posso consigliarti è quello di acquistare carne adatta, magari chiedi consiglio al macellaio e di versare liquidi sempre caldi su di essa.