

SECONDI PIATTI

Pörkölt

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 500 gr

CIPOLLE 350 gr

PAPRIKA DOLCE 3 cucchiaini da tavola

CUMINO 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Se amate i piatti unici, e vi piacciono soprattutto quelli a base di carne, la ricetta del Pörkölt dovete assolutamente provarla perché è buonissima! Si tratta di uno spezzatino di carne ricco di paprika originario dell'Ungheria molto saporito che vi piacerà senz'altro. Provate questa ricetta e se amate questo tipo di piatti provate anche il [goulash](#)!

PREPARAZIONE

1 Fate soffriggere la cipolla tritata in un po' d'olio.



2 Aggiungete alle cipolle la paprika e la carne lavata e tagliata a dadini e lavata.



3 Salate ed incoperchiate la casseruola, lasciate cuocere il tutto fino a cottura completa della carne aggiungendo, se necessario, dell'acqua tiepida.



4 Aggiungete, infine, il cumino e lasciate sulla fiamma ancora qualche istante affinché il cumino sprigioni tutto il suo aroma.

