

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di gulasch trentina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Fare il **gulasch alla trentina** vi farà fare un vero e proprio viaggio spazio temporale dove i profumi intensi si mescoleranno e i sapori vi conquisteranno di certo. Un secondo piatto di carne rustico e di un certo spessore, da mangiare lentamente magari a cena davanti ad un bicchiere di vino rosso ben strutturato, dopo una giornata passata alle intemperie invernali. Be' non vi è venuta l'acquolina? Preparate gli ingredienti e fate la nostra ricetta.

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 250 gr
CIPOLLE 250 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PAPRICA 1 cucchiaino da tavola
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
FARINA 1 cucchiaino da tavola
PATATE 2
ACQUA 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del gulasch, fate rosolare leggermente in burro e olio la cipolla e l'aglio, aggiungetevi la carne di manzo tagliata a dadi, un po' di paprica e un cucchiaino di concentrato di pomodoro.





2 Lasciate cuocere fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati e la carne ben scottata, quindi spolverizzate con la farina ed, infine, unite un l'acqua.





- 3 Quando la carne sarà pressochè cotta, aggiungete le patate tagliate a dadi e portate il tutto a cottura.



- 4 Aromatizzate, infine, il gulasch con una foglia d'alloro, la buccia di limone grattugiata, un po' di cumino, 5 g di maggiorana, uno spicchio d'aglio.

Gli aromi vanno tritati molto finemente e fatti cuocere nella minestra solo per brevissimo tempo.

Servite caldo.



CONSIGLI

Con cosa posso accompagnare il gulasch?

Questo piatto si sposa benissimo con del semplice riso in bianco.

Mi è rimasto una porzione abbondante, cosa posso farci?

Il gulasch s'è fatto è anche ottimo per condirci la pasta.

Quanto tempo posso conservarlo?

Puoi conservarlo in frigorifero per 2 giorni al massimo, in un contenitore.

Volendo sperimentare altri secondi di carne un po' particolare, mi consiglieresti altri spezzatini saporiti?

Certo, ti lascio due idee molto particolari: [spezzatino all'arancia](#) e [spezzatino d'agnello](#)