

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di gulasch

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **100 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **zuppa di gulasch** è uno di quei piatti che ti abbraccia e ti scalda, un comfort food per eccellenza con i suoi profumi che richiamano tanti momenti della routine quotidiana! La cipolla che soffrigge, il profumo delle verdure appena tagliate, quello della carne che inizia la cottura... Un piatto che nutre anche l'anima! Questa ricetta del gulasch è davvero buona, piacerà a tutti i vostri commensali.

La ricetta originale del gulasch è abbastanza semplice, è uno di quei piatti ce si cuoce da sé senza starci troppo dietro. Se amate questo tipo di pietanze, ecco per voi altre ricette di zuppe rustiche e gustose:

[zuppa valpellinese](#)

[zuppa di bietole](#)

[zuppa con lenticchie](#)

INGREDIENTI

SPEZZATINO DI MANZO 600 gr

STRUTTO 40 gr

CIPOLLE 1

CUMINO 1 cucchiaino da tè

PAPRICA piccante - 1,5 cucchiaini da tè

PEPERONI VERDI friggirelli - 2

PATATE 2

CAROTE 1

SEDANO le foglie -

POMODORI CILIEGINI 2

SALE

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare il gulasch mettete lo strutto in una casseruola e accendete il fuoco. Tritate finemente la cipolla e quando lo strutto si è sciolto, aggiungetela alla casseruola e lasciate cuocere.





- 2** Nel frattempo, se avete acquistato un pezzo intero di manzo, tagliatelo a fette e ricavate dei bocconcini, aggiungeteli alla cipolla e fate rosolare bene.



- 3** Spostate la casseruola dal fuoco e aggiungete il cumino e la paprika piccante, mescolando bene per distribuire bene le spezie.

Rimettete la casseruola sul fuoco aggiungendo dell'acqua se necessario e lasciate cuocere a fiamma bassa e a tegame coperto per 40 minuti.



4 Quando la carne sarà cotta, potete unire le verdure: pulite i peperoni eliminando i semi ed i filamenti interni e tagliateli grossolanamente; pulite ed affettate la carota a rondelle ed aggiungete il tutto alla zuppa.

Tritate le foglie del sedano in modo grossolano e tagliate i pomodorini in quarti e aggiungeteli alla zuppa.





- 5** Mescolate bene e coprite il tutto con dell'acqua bollente e lasciate cuocere a fiamma bassa a casseruola coperta per 30-40 minuti.

Trascorso il tempo di cottura, aggiungete per ultimo le patate tagliate a dadini piccoli e regolate di sale.

Riportate la zuppa a bollire e fate cuocere la zuppa per altri 15 minuti a fiamma bassa.



6 Servite la zuppa di gulasch accompagnandola con del pane tostato.

NOTE

Dove nasce questo piatto?

La zuppa di gulasch è un piatto di precisa discendenza austriaca e risale a prima del Medioevo: era un piatto della necessità, in uso tra i bovari e i mandriani che attraversavano l'Ungheria spostando grosse mandrie. Il gulasch veniva preparato all'aperto con la carne di soggetti del gregge stesso, spesso quindi il gulasch diventava una zuppa fatta di carni pregiate in base alla razza che si stava spostando.

Dove si può consumare questo piatto?

In Ungheria il gulasch è una vera e propria zuppa brodosa a base di carne mentre fuori da questi confini, dove è comunque molto diffusa e conosciuta, la cottura viene prolungata fino ad asciugare la carne. Il gulasch è un piatto tipico del Nord Italia e dei paesi confinanti.

Devo usare per forza lo strutto?

La ricetta originale lo prevede ma se non ti piace il sapore puoi italianizzare la ricetta utilizzando l'olio extravergine di oliva.

Mi piacciono molto i piatti a base di carne, mi daresti altre ricette di spezzatino?

Eccole: [spazzetino di manzo](#) e [spezzatino al limone](#)