

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa Gulasch

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

600 gr di vitellone in piccoli pezzi

1 cipolla tritata

50 gr di pancetta affumicata a dadini

½ peperone

1 gambo di sadano

1 cucchiaino di paprika forte

2 cucchiaini di paprika dolce

½ cucchiaino di kümmel

brodo il necessario

olio

300 gr di tagliatelle all'uovo spezzettate.

PREPARAZIONE

- 1 Rosolare nell'olio cipolla e pancetta; aggiungere acqua o brodo per cuocere bene la cipolla. Togliere dal fuoco, mettere le papriche ed il kümmel; rimettere sul fuoco e aggiungere un goccio d'acqua; rimescolare un momento. Mettere la carne e farla rosolare

bene a fuoco forte: intanto cospargerla con una cucchiata di farina e bagnare con brodo.

Aggiungere il peperone e far cuocere la patata con la carne.

Gettare la pasta quando la patata è cotta.