

SECONDI PIATTI

Gulasch alla tirolese con polenta



Tra i piatti tipici del nord Italia, e senza ombra di dubbio possiamo dire che ce ne sono diversi davvero buonissimi, tra questi possiamo di certo annoverare il **gulasch alla tirolese con polenta**. La carne che viene stufata con una lunga cottura diventa morbidissima che quasi si sfalda. Il piatto perfetto da portare a tavola quando il freddo si fa sentire e si ha voglia di qualcosa che ristori e rinfranchi.

Un comfort food che piace a tutti, con il suo sughetto di accompagnamento si sposa in maniera eccellente con la polenta che in questo caso fa le veci del pane.

Questa ricetta si fa soprattutto in Tirolo, zona meravigliosa che si trova tra l'Austria e l'Italia ed è famosa per i suoi piatti di carne buonissimi oltre che per il territorio stupendo ricco di montagne e vegetazione.

Il gulasch o goulasch si differenzia dai comuni spezzatini per la presenza soprattutto della paprika, ma anche delle altre spezie, come il cumino e della maggiorana che ne conferiscono aroma e sapore incredibile. Il profumo di queste spezie è importante ma qualora volesse realizzare un piatto più delicato potete metterne meno.

Se non avete tempo e volete velocizzare il procedimento del piatto potete fare come noi e utilizzare la polenta istantanea, ma volendo, potrete utilizzare anche quella classica che richiede una cottura lenta e lunga e perché no, anche la taragna.

Di gulasch ne esistono vari tipi, anche quello ungherese è molto buono, e si differenziano per la qualità di carne o per il tipo di spezie. Alcune versioni hanno la caratteristica di prevedere al loro interno anche lo strutto al posto dell'olio, oppure l'uso più smodato di paprika. Spesso oltre alla polenta possiamo vederlo accompagnato con il purè, un contorno cremoso ci sta benissimo perché raccoglie tutto il sughetto che ne scaturisce.

La ricetta del gulash è molto semplice da fare, pochi ingredienti rendono questo piatto speciale e assolutamente alla portata di tutti.

Per farlo al meglio e nel modo migliore fatevi

consigliare dal vostro macellaio di fiducia sulla scelta del tipo di carne migliore. La scelta infatti deve ricadere su un pezzo che è adatto alla cottura lunga e lenta. Non andate di fretta e vedrete che piatto fantastico porterete a tavola.

Cari amici di Cookaround Cucina e ricette non vi resta che preparare con noi questo piatto, il risultato è davvero straordinario, una bella idea quando volete realizzare un comfort food rustico e saporito ma che non richieda grosso impegno.

Se poi andate matti per gli spezzatini e stufati ecco per voi altre ricette di secondi di carne da fare e rifare appena possibile:

[stufato di manzo con mele](#)

[stufato con limone](#)

[stufato alla birra](#)

INGREDIENTI

POLENTA 250 gr

CARNE DI MANZO (campanello) - 1 kg

CIPOLLA 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PAPRIKA DOLCE 6 gr

MAGGIORANA ESSICCATA 1 cucchiaino da tè

CUMINO IN POLVERE 1 cucchiaino da tavola

PANCETTA (TESA) 50 gr

BRODO DI CARNE

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del gulasch alla tirolese per prima cosa tritate la cipolla. Fatto ciò suddividete la carne in bocconcini più o meno della stessa dimensione.



2

Fatto ciò rosolate in olio nel tegame, unite quindi la cipolla tritata, la pancetta a cubetti e fate rosolare bene.





3 Aggiungete ora la paprika, la maggiorana e cumino. Amalgamate il tutto e coprite con brodo di carne. Fate cuocere circa due ore a fuoco basso coperto fino a che la carne è tenera, aggiungete brodo all'occorrenza.

Quando saranno cotte entrambe le cose, servite assieme.





- 4 Nel frattempo portate ad ebollizione circa 1 l di acqua salate ed unite la polenta a pioggia, cuocete a fuoco basso per circa una trentina di minuti mescolando di tanto in tanto.

