

SECONDI PIATTI

Gulasch



Se amate i piatti di carne, di quelli rustici e corposi, che non badino all'eleganza quanto alla sostanza, il gulasch di carne è proprio il piatto perfetto per voi!

Il gulasch è un piatto tipico che ha avuto origine Ungheria, somiglia a un nostro spezzatino di manzo ma è decisamente più ricco e saporito, grazie alla presenza copiosa delle cipolle e della paprika. A Budapest lo servono in tanti modi diversi, esistono versioni più o meno brodose o ristrette oppure si usa servirlo con o senza patate.

Su alcuni testi si legge che il gulasch è nato come piatto povero, serviva ai pastori o ai mandriani, per sfamarsi nelle giornate più fredde e faticose soprattutto durante i giorni intensi di lavoro con il bestiame. Infatti la parola Gulyás ricorda la parola gulya che significa appunto mandria. E mentre si spostavano da un posto all'altro le mandrie, si spostava anche questa ricetta. Così il gulasch si è

diffuso un po' ovunque arrivando a colonizzare anche in Nord Italia. Esiste infatti una versione del Trentino Alto Adige e del Tirolo. Ma è diventato un piatto molto diffuso anche in Germania, Austria e Polonia, ovviamente subendo diverse sfumature e acquistando nuove peculiarità. Se servito con la polenta, riso bianco o purè può essere considerato alla stregua di un piatto unico, altrimenti risulta un delizioso e goloso secondo piatto. In questo caso già durante la cottura vengono inserite le patate e in questo caso si porta a tavola secondo e contorno contemporaneamente.

Per la riuscita di questo piatto bisogna che vi procuriate un bel pezzo di manzo non troppo magro ma nemmeno troppo grasso. la lunga cottura a fuoco basso vi aiuterà a renderlo morbido e mantenerlo umido e succulento. La differenza con il nostro classico spezzatino è data dalla presenza di spezie profumate che conferiscono al piatto finale note aromatiche molto caratteristiche. Inoltre lo strutto presente nella ricetta ci riporta di nuovo ai pastori di un tempo. L'olio infatti veniva considerato un lusso di pochi eletti e si cuoceva tutto con grassi alternativi, lo strutto è uno di questi. Restando fedeli quindi agli ingredienti originali vedrete che anche l'aggiunta di questo grasso conferisce un aroma particolare rende il tutto molto cremoso e saporito. Vi consigliamo di tagliare a cubotti quanto più possibile regolari la vostra carne, in questo modo la cottura sarà decisamente uniforme. Le cipolle tagliate sottili ma messe in quantità abbondante addolciscono la carne ma praticamente

poi nel piatto non si ritrovano perché vanno completamente a disfarsi e a sciogliersi.

Provate questa ricetta gustosa e se amate questo genere di piatti ecco altri secondi con la carne:

[zuppa di gulasch](#)

[gulasch di daino](#)

[gulash alla tirolese con polenta](#)

INGREDIENTI

SORRA DI MANZO 1 kg

PATATE 400 gr

CIPOLLE 300 gr

PASSATA DI POMODORO 400 gr

PAPRIKA DOLCE 15 gr

SEMI DI CUMINO 1 cucchiaino da tavola

STRUTTO 50 gr

BRODO DI CARNE

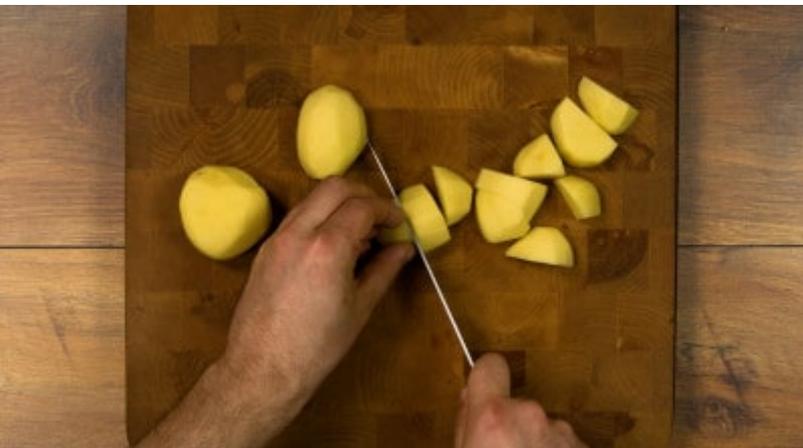
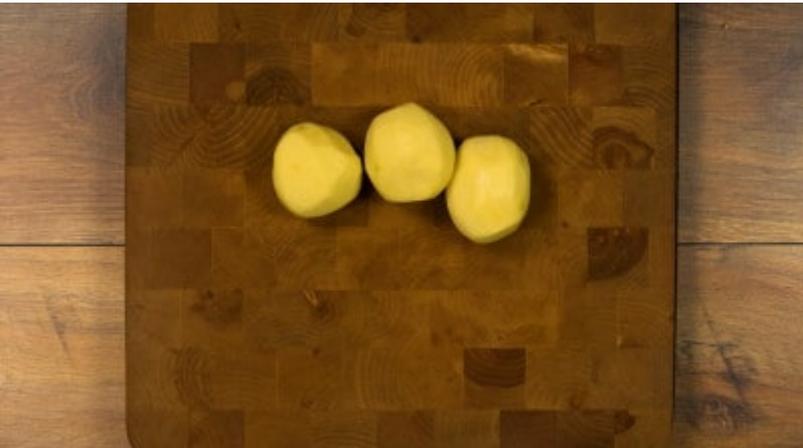
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliare la carne di manzo a pezzi regolari, tagliare le patate a cubotti e le cipolle a fette.









- 2 Far rosolare le cipolle con lo strutto per qualche minuto a fuoco medio basso, aggiungere la carne e far rosolare anch'essa.





3

Unire paprika e il cumino e amalgamare il tutto, unire la passata di pomodoro e qualche mestolo di brodo e regolare di sale cuocere per circa 35 40 minuti a fuoco basso, coperto.







4 Unire le patate e proseguire per ancora 30 minuti o fino a che carne e patate risultino teneri. Se necessario correggere di sale. Mantenere umido con brodo all'occorrenza. servire



