

SECONDI PIATTI

# Gulash ungherese facile

---

LUOGO: [Europa / Ungheria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [110 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Il **gulash ungherese** è un [secondo piatto](#) molto saporito e gustoso a base di carne e verdure, ormai diffuso anche in tutta l'Europa centrale-orientale. Molto spesso si utilizza la carne bovina, ma ben si sposa anche con pollo e maiale. La prerogativa di questa pietanza è proprio nella consistenza molto tenera della carne, simile a uno [spezzatino in umido](#), arricchito di carote e patate, nonché dall'immane **paprika dolce** e **semi di cumino**, per una **nota speziata inconfondibile**.

Se ami i [secondi piatti di carne](#), ecco per te alcune ricette che potrebbero piacerti:

[Pollo panato al forno](#)

[Polpette di carne](#)

[Salsiccia e patate](#)

[Ossibuchi alla milanese](#)

[Fettine di lonza al latte](#)

## INGREDIENTI

SPEZZATINO DI MANZO 800 gr

POMODORI DA SUGO tipo san marzano

oppure ramati - 700 gr

PATATE GIALLE 500 gr

CAROTE 350 gr

CIPOLLA DORATA 250 gr

BURRO 40 gr

FARINA

PAPRIKA DOLCE 2 cucchiaini da tavola

SEMI DI CUMINO 1 cucchiaino da tè

PREZZEMOLO TRITATO FRESCO

opzionale a fine cottura -

BRODO DI MANZO 1,5 l

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il gulash ungherese, sciogli il burro in un tegame capiente, unisci la cipolla affettata grossolanamente e lasciala stufare a fuoco lento fino a renderla lucida, quindi unisci la paprika dolce e i semi di cumino.







- 2 Mescola bene con un cucchiaio di legno e aggiungi lo spezzatino infarinato, fallo ben rosolare a fiamma medio alta per 2-3 minuti. Sfuma con un mestolo di brodo di manzo e mescola ancora.





3 Versa il restante brodo, e unisci dunque i pomodori da sugo tagliati a cubetti, le carote



pulite a rondelle spesse e le patate pelate tagliate a cubetti. Se occorre aggiusta la sapidità con sale fino.





- 4 Mescola, copri con un coperchio e porta il tutto a bollore, cuoci il gulash per circa un'ora e mezza a fuoco lento, mescola di tanto in tanto, fino a renderlo ben tenero e poco brodoso, ma senza farlo asciugare troppo.

A fine cottura, se lo gradisci, termina con una spolverata di prezzemolo fresco.







## CONSERVAZIONE

Conserva il gulash in frigorifero per 2-3 giorni e scalda in un tegame sul fuoco all'occorrenza.

## CONSIGLIO

Puoi arricchire il gulash con altre verdure, come per esempio i peperoni verdi che andranno aggiunti insieme alle carote.