

SECONDI PIATTI

Csirskeporkolt

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Ungheria**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **110 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

POLLO 1 kg
STRUTTO 1 cucchiaio da tavola
CUMINO 1 cucchiaio da tavola
PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaio da tè
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaio da tavola
POMODORI maturi - 2
PEPERONI ROSSI 2
CIPOLLE 3
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE

Il csirskeporkolt, ovvero il **porkolt di pollo**, è una delle preparazioni ungheresi tra le più apprezzate. L'aroma affumicato della **paprika** caratterizza la maggior parte delle ricette ungheresi così come questa.

Questa versione è più leggera e digeribile, tutta da provare!

PREPARAZIONE

1 Fiammeggiate e lavate il pollo, quindi tagliatelo in quarti.



2 In una casseruola, rosolate la cipolla tritata con lo strutto, aggiungete il cucchiaino di paprika lontano dal fuoco.



3 Rimettete sul fuoco e aggiungete i pezzi di carne, lo spicchio d'aglio, il concentrato di pomodoro e il cumino, lasciate cuocere per 15 minuti a fiamma dolce. Regolate di sale.



- 4 Passato questo tempo, aggiungete i peperoni tagliati a rondelle e i filetti di pomodoro precedentemente pelati e privati dei semi.



5 Aggiungete un mestolo d'acqua calda e lasciate cuocere per un'ora e mezza a fiamma dolce con il coperchio.

Servire il porkolt caldo.

CONSIGLIO