

SECONDI PIATTI

# Gulasch alla tirolese con polenta

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [70 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 1 kg

CIPOLLE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

PAPRICA 2 cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

MAGGIORANA 1 pizzico

CUMINO 1 cucchiaino da tè

PANCETTA (TESA) 50 gr

Quando i primi freddi iniziano a fare capolino si ha proprio bisogno di un piatto che sia buono e confortante, ecco che quindi il **gulasch alla tirolese** con polenta è proprio giusto. Questa versione è quella che si usa fare in Tirolo e vi possiamo dire che è molto saporita e gustosa. Provate a realizzarla e vedrete che piatto eccezionale porterete in tavola.

Se siete alla ricerca di piatti di carne, vi invitiamo a provare anche la ricetta dello [stinco al forno con patate](#):

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare il **gulasch alla tirolese** rosolate nell'olio le cipolle finemente tritate, aggiungete la paprica, la carne tagliata a dadi, il sale e un po' d'acqua.





- 2 Fate stufare il tutto fino a quando gli ingredienti risultino teneri. Aggiungete, quindi, un composto di cumino, aglio, maggiorana finemente tritati e dadi di pancetta.



3 Servite il gulash con della polenta fumante.

CONSIGLIO