

SECONDI PIATTI

# Gulasch di daino

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



## INGREDIENTI

400 g di cubotti di carne di daino  
1 cipolla  
3 patate  
1/2 kg di pelati  
brodo di carne caldo  
olio d'oliva  
1 cucchiaio di paprica piccante  
2 cucchiari di paprica dolce  
cumino (facoltativo)  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco la carne utilizzata per questa ricetta.



- 2 Nella pentola di coccio, far soffriggere in abbondante olio d'oliva una cipolla tagliata grossolanamente.



- 3 Unire la carne e farla rosolare.



4 Salare e unire la parica piccante e dolce.



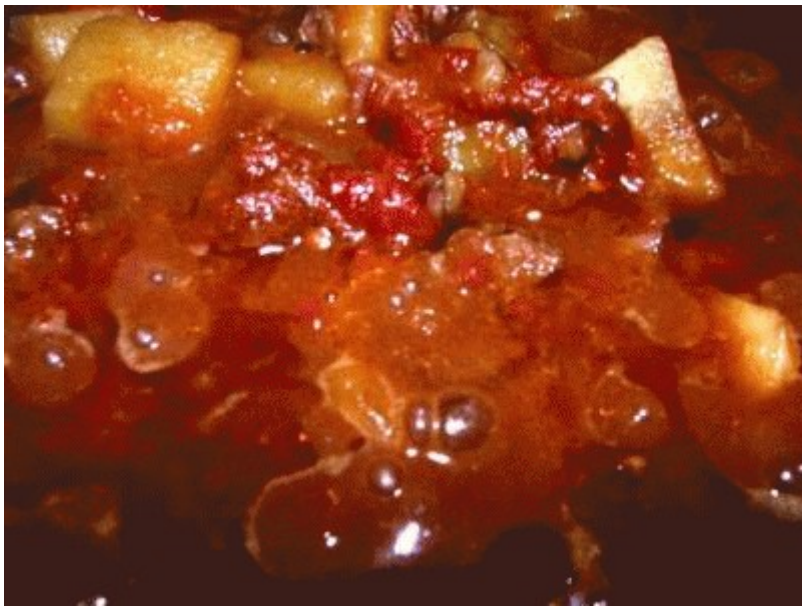


- 5 Mescolare il tutto, quindi, unire 3 patate a pezzi, 1/2 kg di pelati e un pentolino di brodo di carne caldo.





- 6 Far prendere il bollore, poi lasciar cuocere per un paio d'ore a fiamma bassa, fino a stringere la preparazione.



- 7 Servire in pentolino di coccio ben caldo.

