

ZUPPE E MINESTRE

Gulasch szeged

LUOGO: **Europa / Ungheria**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **100 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

POLLO 1 kg
PAPRIKA PICCANTE 4 gr
CUMINO 8 gr
POMODORI maturi - 200 gr
PATATE 500 gr
CIPOLLE 4
STRUTTO 40 gr
CAROTE 2
SALE

PREPARAZIONE

1 Fiammeggiare e lavare il pollo, tagliarlo in quarti.

In una casseruola fare rosolare la cipolla con lo strutto, una volta che le cipolle iniziano a dorarsi, aggiungere la paprika, lontano dal fuoco, i pezzi di pollo, e il comino. Insaporire di

sale, lasciare cuocere per 30 minuti a fiamma dolce. Nel frattempo pelare le patate e tagliarle a pezzetti, pelare le carote e tagliarle a rondelle.

Mettere le patate e le carote dentro la casseruola, insieme al pollo, i pomodori freschi, pelati e privati dei semi, continuare la cottura per un'altra ora, bagnando con acqua se è necessario. Servire il gulasch abbastanza brodoso e caldo.