

SECONDI PIATTI

## Gulash alla 'csàngò' con le verze

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 120 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **gulash alla csàngò** è una versione particolare del gulash, è sempre tipico **ungherese** ed è sempre caratterizzato dalla presenza del sapore affumicato della **paprika**. La peculiarità di questa ricetta è proprio l'inserimento del cavolo verza e del riso. Un piatto unico, antico e ricco di storia e tradizione, tutto da provare! Se come noi amate questo ingrediente extra ovvero la verza, vi lasciamo una ricettina che non dovete assolutamente perdere: [gratin di zucca e verza](#).

### INGREDIENTI

BRASATO DI SPALLA DI MANZO

DISOSSATO 1 kg

STRUTTO oppure lardo - 120 gr

CIPOLLE 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

CAVOLO VERZA 500 gr

RISO 80 gr

PAPRIKA DOLCE oppure piccante - 15 gr

SALE

CUMINO 1 cucchiaino da tè

PANNA ACIDA 50 ml

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare il guash alla csàngò per prima cosa tagliate la carne a pezzetti di 30-40 grammi ciascuno e lavatela.

Fate rosolare nello strutto le cipolle tagliate a rondelle, a fiamma spenta, aromatizzate con paprica e cumino.



- 2 Unite alla casseruola anche l'aglio e la carne.



- 3 Quando la carne ha preso colore, bagnate con un po' d'acqua e lasciate cuocere a fuoco moderato per un ora e mezza.



- 4 Unite, quindi, le verze e un filo d'acqua.





5 Quando la carne è quasi cotta, aggiungete il riso.



6 A cottura ultimata della carne e del riso, cospargete il tutto di panna acida.



- 7** Mescolate bene e trasferite il goulash in un piatto fondo, decorando con peperoni verdi tagliati a fettine.

## CONSIGLIO

**Posso servire questo piatto come piatto unico?**

Sicuramente! Anzi, essendo una sorta di zuppa potrai anche prepararla in anticipo, scaldarla e portarla direttamente in tavola con una zuppiera per servirla ai commensali.

**La panna acida la devo usare per forza?**

Sarebbe meglio di sì, la puoi sostituire, se non la trovi, con dello yogurt...oppure se preferisci un sapore meno acidulo con della panna normale.

**Come mai devo sciacquare la carne?**

Serve ad eliminare varie impurità che possono esserci.