

ZUPPE E MINESTRE

Gulash

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Austria**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **gulasch** è una gustosissima pietanza a base di carne di manzo di origine ungherese, che viene preparata in tantissimi ristoranti del posto, ma è un piatto talmente buono che oramai si è diffuso in tutta Europa. La sua cottura lenta e lunga permette ai bocconcini di carne di diventare teneri, le patate e le spezie aggiunte inoltre fanno che il tutto sia ancora più gustoso e saporito. Provate anche voi questa ricetta, pur non essendo molto complicata, qualora aveste dubbi potete lasciarci le domande all'interno del box dei commenti e di certo riusciremo a risolverli. Se amate gli spezzatini, dopo aver preparato il gulasch provate anche lo [spezzatino all'arancia](#).

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 500 gr
LARDO DI MAIALE 100 gr
CIPOLLE 1
PAPRICA 1 cucchiaino da tè
SALE
SPICCHIO DI AGLIO 1
CUMINO 1 cucchiaino da tè
MAGGIORANA ESSICCATA 1 cucchiaino da tè
PASSATA DI POMODORO 2 cucchiaini da tavola
PATATE piccole - 3
BRODO DI CARNE 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del gulasch fate appassire la cipolla nel lardo evitando che s'imbrunisca, quindi aggiungete la carne e le spezie.



- 2 Aggiungete l'acqua o il brodo e la passata di pomodoro e lasciate sobbollire fino a che la carne risulti tenera.



3 Aggiungete, quindi, le patate in piccoli pezzi e lasciate sul fuoco fino a cottura delle patate.



4 Servite con pane bianco o panini.

CONSIGLIO