

LA RICETTA

Gulash

CULTURA

29_08_2021



GULASCH

Il gulasch è una pietanza che si è trasformata notevolmente nel corso del tempo. Inizialmente era una zuppa in cui bollivano i pezzi di carne e lardo con carote, cipolle, aglio, rape, paprika e erbe: è ciò che mangiano i crociati di questo articolo. Dopo la scoperta delle Americhe e l'introduzione in Europa di nuove verdure, la ricetta si

è arricchita di pomodori, peperoncini vari e patate.

Ingredienti per 4 persone

500 gr carne di manzo tagliata a tocchetti

1 litro e mezzo di brodo di manzo

500 gr di passata di pomodoro

1 bicchiere di vino rosso

4 spicchi d'aglio

2 grosse cipolle tagliate a dadini

2 carote tagliate a fettine

1 peperone tagliato a dadini

1 cucchiaino di paprika dolce

1 peperoncino piccante secco sbriciolato

Mezzo cucchiaino di semi di cumino

4 cucchiaini olio d'oliva

1 foglia di alloro

1 mazzetto di prezzemolo (facoltativo)

Sale e pepe nero

Preparazione

Rosolare la cipolla nell'olio caldo, in una casseruola dai bordi alti. Quando la cipolla è appassita, aggiungere i pezzetti di carne e rosolarla per 10 minuti, mescolando spesso. Versarvi il vino rosso e farlo evaporare.

Unire la paprika e i semi di cumino, poi la passata di pomodoro, la foglia di alloro e l'aglio. Mescolare e aggiungere il brodo caldo che deve coprire abbondantemente la preparazione.

Coprire con il coperchio e cuocere a fuoco medio per un'ora e mezzo, controllando e rimessando di tanto in tanto. Eventualmente aggiungere dell'acqua calda durante la cottura.

Infine, aggiungere il peperone, le carote, sale e pepe e cuocere ancora mezz'ora.

Servire ben caldo, decorando con prezzemolo tritato. Si può accompagnare con pasta, purè di patate o polenta.