

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 cucchiai 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 rimestando 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.