

Gulasch ungherese



ingredienti

700 g di carne bovina per spezzatino (scapola o muscolo di spalla)
400 ml di brodo di carne
400 g di cipolle
100 ml di passata di pomodoro
4 cucchiaini di paprika forte
4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
2 cucchiai di farina
2 cucchiaini di zucchero
sale

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

2 ore 30 min

TEMPO TOTALE

2 ore 40 min

2-3 persone

procedimento

Tagliare la carne a dadi di circa 3 cm di lato. Pelare le cipolle e affettarle molto finemente con una mandolina.

In un tegame a bordi alti e fondo spesso, scaldare l'olio con le cipolle e, quando comincia a sfrigolare, rosolarvi la carne fino a che le cipolle non saranno ben dorate. Unire quindi il brodo, scaldato a parte, regolare di sale e portare ad ebollizione a fiamma vivace.

Nel frattempo, in una tazza, radunare la farina, lo zucchero e la paprika, quindi incorporare la passata di pomodoro, poca alla volta per evitare la formazione dei grumi, e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo; incorporare qualche cucchiaio del liquido di cottura della carne e stemperare bene per rendere il composto più fluido, quindi versarlo nella pentola e mescolare bene.

Riportare ad ebollizione e abbassare la fiamma, quindi far cuocere a fuoco dolce per circa 2 ore, o comunque fino a che la carne non risulterà ben tenera, mescolando di tanto in tanto. A cottura ultimata, servire in ciotole individuali.