

SECONDI DI CARNE

Gulasch alla tedesca

Origine: Germania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Carne di manzo (spalla)	600 g
Cipolle	200 g
Burro	30 g
Paprica dolce in polvere	1 cucchiaio
Concentrato di pomodoro	1 cucchiaio
Aceto di vino	1 cucchiaio
Sale	
Aglio	1 spicchio
Cumino macinato	1 pizzico
Maggiorana	1/2 cucchiaino
Patate	200 g

Preparazione

- 1 Fate congelare parzialmente il pezzo di carne, per tagliarlo con maggior facilità, quindi riducetelo a fettine spesse 1 cm. Dividete ogni fetta a strisce e quindi tagliate queste a cubetti.
- 2 Fate fondere il burro in una casseruola e rosolatevi le cipolle tritate finemente, a calore moderato per 3-4 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
- 3 Cospargete il soffritto con un cucchiaino di paprica e abbassate la fiamma al minimo, per dare modo alla polvere piccante di essere assorbita dal condimento e dalle cipolle.
- 4 Fate attenzione a non farlo bruciare. Aggiungete il concentrato di pomodoro, mescolando con cura per amalgamarlo bene, infine versate l'aceto.
- 5 Salate i dadini di carne e metteteli nella casseruola, quindi insaporite il tutto con aglio, cumino e maggiorana.
- 6 Versate sulla preparazione tanta acqua quanto basta a coprirla a filo e lasciate cuocere a calore moderato e a recipiente coperto per 20 minuti. Trascorso il tempo indicato,

unite le patate sbucciate e tagliate a dadini.

7

Versate altra acqua, in modo da coprire gli ingredienti e passate lo stufato nel forno preriscaldato (150 gradi), a casseruola scoperta, per un paio d'ore.