

SECONDI DI CARNE

Gulasch di manzo all'ungherese

Origine: Ungheria

DOSI

10 persone

■ Ingredienti per 10 persone

Carne di manzo	2500 g
Sale	
Pepe bianco	
Paprica dolce	40 g
Farina	50 g
Cipolle	2000 g
Olio d'oliva	15 cl
Passato di pomodoro	500 g
Concentrato di pomodoro	3 cucchiaini
Brodo di manzo	50 cl
Peperoni rossi	4
Cumino	1/2 cucchiaino
Maggiorana tritata	1 cucchiaio
Limone (scorza grattugiata)	1/2
Aglione tritato	1 spicchio
Burro	100 g

■ Preparazione

- 1 Tagliate la carne a cubetti di 3 cm di lato e cospargete questi con sale, pepe, farina e un po' di paprica.
- 2 Mondate le cipolle e riducetele a fettine, quindi fatele soffriggere in una casseruola con un terzo dell'olio d'oliva, a fuoco basso, fino a quando cominciano a prendere colore.
- 3 Unite i cubetti di carne, rosolati a parte con il resto dell'olio (tranne un cucchiaino), e fateli cuocere nel forno preriscaldato (200 gradi), a casseruola scoperta, per circa mezz'ora, ricordandovi di girarli di tanto in tanto.

- 4 Trascorso il tempo indicato, cospargete la preparazione col resto della paprica in polvere, unite il passato di pomodoro e mescolate.
- 5 In un pentolino fate scaldare il concentrato di pomodoro con un cucchiaino d'olio, quindi aggiungetelo allo stufato.
- 6 Terminate di cuocere il gulasch nel forno (occorreranno ancora due ore), unendo poco per volta tutto il brodo. Lavate i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne e frullatene la polpa.
- 7 Pestate il cumino nel mortaio, raccogliete il ricavato in una ciotola e mescolatevi la maggiorana, l'aglio tritato e la scorza di limone grattugiata, infine incorporate il miscuglio al burro freddo e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 8 A 10 minuti dal termine della cottura, aggiungete allo stufato il composto di burro e aromi e la purea di peperone, che conferisce al piatto un colore più intenso e un sapore di fondo leggermente dolciastro. --- CONSIGLI.
- 9 Il contorno ideale per il tradizionale stufato ungherese è rappresentato dalle patate.
- 10 Queste vanno lessate con la buccia, quindi pelate e passate con l'apposito attrezzo, facendo cadere la purea ottenuta direttamente nel piatto con lo stufato.
- 11 Completate la purea di patate con un ricciolo di burro e pochi semi di cumino.