

PRIMI PIATTI

Gulash di giovanni

Origine: Ungheria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Carne di vitello tagliata in dadi	300 g
Carne di maiale tagliata in dadi	300 g
Paprica dolce	3 cucchiaini
Cipolle	4
Passata di pomodoro	4 cucchiaini
Brodo di pollo	1 tazza
Crema acida	2 cucchiaini
Olio d'oliva	
Burro	
Sale	

Preparazione

- 1 Tagliuzzare e soffriggere le cipolle in olio e burro (metà olio/metà burro) fino a doratura. Aggiungere la carne e soffriggere un po'. Aggiungere la paprica e amalgamare bene tutto.
- 2 Aggiungere il passato di pomodoro e quindi il brodo. Salare ma non troppo. Cuocere a fuoco moderato fino a che la carne diventa morbida e il sugo si condensa.
- 3 Quando la consistenza è giusta togliere dal fuoco. Preparare la crema acida aggiungendo un cucchiaino di succo di limone a 20 cl di panna (sbattere con una frusta).
- 4 Aggiungere la crema acida e mescolare bene. Il gulasch è pronto ma va mangiato il giorno dopo con: riso bollito (come il curry), o purè di patate, o polenta, o gnocchetti di pasta.
- 5 La vera ricetta ungherese vuole gli gnocchetti di pasta, ma noi l'abbiamo mangiato in questi ultimi giorni con la polenta (ottimo) e il riso bollito.
- 6 Se ti avanza lo puoi mettere in un barattolo di vetro e congelare nel freezer.