

## SECONDI DI CARNE

# Tokàny del csikòs

Origine: Ungheria

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Carne di maiale           | 1000 g |
| Speck affumicato a dadini | 100 g  |
| Peperoni verdi            | 2      |
| Pomodori grandi           | 2      |
| Cipolla                   | 1      |
| Panna da cucina           | 12 cl  |
| Farina                    | 30 g   |
| Paprica                   | 10 g   |
| Strutto                   | 100 g  |
| Sale                      |        |

## ■ Preparazione

- 1 Tagliate la carne a fettine sottili. In una padella, fate scaldare lo strutto e rosolatevi lo speck e la cipolla sminuzzata.
- 2 Appena saranno diventati dorati, togliete la padella dal fuoco, cospargete il soffritto di paprica, versatevi dell'acqua e portate ad ebollizione.
- 3 Aggiungete quindi la carne, coprite e lasciate cuocere per un'ora circa a fuoco moderato. Mescolate ogni tanto e controllate se bisogna aggiungere dell'acqua.
- 4 Quando la carne è quasi cotta, unitevi i peperoni privati dei semi e tagliati a striscioline ed i pomodori affettati. Condite con il sale, quindi lasciate ultimare la cottura.
- 5 Infine frullate la panna e la farina insieme e versate il composto sulla pietanza, facendo alzare brevemente il bollore.