

## SECONDI DI CARNE

# Goulasch

Origine: Ungheria

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                |             |
|----------------|-------------|
| Manzo          | 500 g       |
| Strutto        | 60 g        |
| Cipolle        | 250 g       |
| Aglio          | 2 spicchi   |
| Farina         | 1 cucchiaio |
| Brodo di dado  | 150 cl      |
| Sale           |             |
| Pepe           |             |
| Maggiorana     |             |
| Cumino         |             |
| Zucchero       |             |
| Paprica dolce  |             |
| Patate         | 250 g       |
| Peperoni verdi | 2           |
| Pomodori       | 5           |
| Vino rosso     | 1 bicchiere |

## Preparazione

- 1 Tagliate la carne di manzo a pezzetti regolari, scaldare bene in una casseruola lo strutto, unitevi la carne e fatela rosolare, mescolando ogni tanto.
- 2 Sbucciate le cipolle e gli spicchi di aglio, affettateli finemente e fateli rosolare con la carne. Spolverizzate quindi con la farina, mescolate bene e coprite con il brodo di dadi.
- 3 Condite con sale, pepe, maggiorana, cumino, zucchero e paprica dolce e fate cuocere il tutto per 40 minuti. Intanto sbucciate e tagliate le patate, i peperoni e i pomodori a pezzetti.

- 4 Aggiungeteli alla carne e fate cuocere ancora tutto per 25 minuti. Poco prima di togliere dal fuoco, versate il vino rosso, mescolate tutto bene e servite