



Gulasch all'ungherese

Ingredienti per 4 persone:

800 gr. di spezzatino di manzo. 500 gr. di patate.

Una cipolla bianca. Un gambo di sedano. Due carote.

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro.

1 cucchiaino di farina bianca. Mezzo bicchiere di vino rosso.

Un pizzico di paprika. 40 gr. di burro.

1 cucchiaino di olio. 3 cucchiai di panna acida.

Preparazione:

Pulire il sedano dopo aver tolto i filamenti. Lavare, spuntare e raschiare le carote. Sbucciate e lavare la cipolla. Tritare insieme le verdure. In una padella mettere olio e burro e fare imbiondire la cipolla, poi unire carote e sedano. Infarinare la carne e rosolarla da tutte le parti. Bagnare con il vino. Fare sfumare, quindi aggiungere il concentrato di pomodoro diluito in un quarto di litro di acqua. Salare e aromatizzare con la paprika. Coprire e far cuocere per almeno un'ora e mezzo. Prima di togliere la pentola dal fuoco incorporare la panna acida. Nel frattempo lavare e lessare le patate, con la buccia, in acqua salata.

Servire il gulasch ben caldo, accompagnato con le patate sbucciate all'ultimo momento, e servire come contorno

Nonno Lucio