

Gulash

Come preparare il gulash

1. Parare la carne e tagliarla a cubi di 40 g ognuno (ca 3 cm di lato).
2. Mondare le cipolle e tagliare una grossa filanger o piccoli spicchi.
3. Mettere in una casseruola le sostanze grasse, unire la carne e far colorare leggermente a fiamma vivace.
4. Aggiungere la cipolla e lasciarla appassire a fuoco medio, ma senza fargli prendere colore.
5. Aggiungere la paprika, il cumino ed il sale, quindi mescolare e lasciare stufare qualche minuto.
6. Unire il pomodoro, e il brodo necessario a non fare attaccare la preparazione, quindi cuocere a recipiente coperto e a fiamma dolce per ca 2 ore.
7. Mescolare di tanto in tanto, aggiungendo quando necessario poco brodo o acqua.
8. Mondare le patate e tagliarli a spicchi o a cubi di ca 2 cm di lato.
9. Dopo ca 2 ore di cottura, allungare la preparazione con altro brodo e aggiungere le patate
10. avvenire quasi come una lenta rosolatura, per tale motivo il pomodoro va aggiunto verso la fine e il brodo va usato giusto per non fare attaccare la preparazione e per formare la salsa finale
11. Continuare la cottura a recipiente coperto per altri 30' ca, mescolando di tanto in tanto.
12. A fine cottura il gulash dovrà avere una consistenza leggermente densa. Servire su un piatto concavo (legumiera).

Consigli & curiosità

- a) piatto di origine ungherese, era il piatto principale dei pastori ungheresi "gulyàs" . esiste anche una versione friulana che non prevede l'utilizzo delle patate.
- b) Una variante della ricetta prevede di rosolare la carne dopo aver fatto appassire la cipolla e l'aggiunta di 3 peperoni verdi tagliati a pezzi.
- c) Per evitare che il gulash si attacchi durante la cottura è possibile cuocerlo in forno
- d) Il gulash ungherese si accompagna con gnocchetti di pasta
- e) La versione friulina può essere accompagnata con purea di patate o patate al vapore

Angelo Solillo