

---

# Il gulasch

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

**Il gulasch è il tipico spezzatino di manzo ungherese. La ricetta si è poi diffusa nell'Europa centro-orientale e centrale**

Il gulasch è il tipico spezzatino di manzo ungherese. Il termine gulasch è un aggettivo che deriva dal sostantivo gulya che, per l'appunto, significa mandria di bovini. La ricetta, originaria dell'Ungheria, si è poi diffusa nell'Europa centro-orientale e centrale. **Ingredienti per 6 persone** 500 g di carne di manzo 170 g di cipolla 10 g di burro 8 g di paprica dolce 5 g di vino rosso 300 g di patate 1.500 g di brodo di carne foglie di alloro sale q. b. pepe q. b. **Tempo di preparazione** Due ore Sgrassare la carne e tagliarla a cubetti di 2 cm di spessore. Lavare e pelare le patate e tagliarle a cubetti. Sbucciare la cipolla e tritarla. Sciacquare le foglie di alloro. Stufare la cipolla nel burro. In una padella, rosolare la carne precedentemente salata, pepata e infarinata. Aggiungere la carne alla cipolla, unire la paprica dolce e sfumare con il vino rosso. Lasciare evaporare e aggiungere il brodo di carne preparato in precedenza. Fare cuocere tutto per circa un'ora. Aggiungere per gli ultimi 15 minuti di cottura le patate a cubetti. Aggiustare di sale. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*