

Gulasch Triestino

Ingredienti / Dosi per 4

- Carne di manzo - 800 g
 - Cipolle - 700 g
 - Paprika dolce in polvere - 1 cucchiaio
 - Paprika forte in polvere - 1 cucchiaino
 - Alloro secco - 1 foglia
 - Rosmarino - 1 rametto
 - Maggiorana - 1 rametto
 - Timo - 1 rametto
 - Concentrato di pomodoro - 3 cucchiaini
 - Strutto o grasso di prosciutto - 60 g
 - Sale
-
- Difficoltà: facile
 - Tempi: preparazione: 20 minuti cottura: circa 2 ore

Tagliare la carne in dadi di 5 cm di lato. Affettare le cipolle al velo. Preparare un mazzetto aromatico: legare insieme con spago da cucina il rosmarino, la maggiorana, il timo e la foglia di alloro.

Far sciogliere il grasso in una casseruola dal fondo spesso. Far appassire le cipolle su fiamma bassissima. Quando le cipolle stanno per disfarsi aggiungere la carne e farla insaporire, sempre a fuoco molto basso, in maniera che la carne stessa rilasci i propri liquidi.

Nel frattempo portare a bollore dell'acqua.

Quando la carne incomincia a rosolare aggiungere il mazzetto aromatico, la paprika, sciolta in un mestolino di acqua calda, e poi il concentrato di pomodoro diluito anch'esso in circa 200 ml di acqua calda. Regolare di sale e proseguire nella cottura a fiamma bassissima e a pentola coperta per circa un'ora e mezza. Aggiungere altra acqua calda solo se necessario.

La carne va servita con la sua salsa eventualmente passata al setaccio.

Suggerimenti

- - Se non amate il gusto forte evitate di usare la paprika forte. E' sufficiente quella dolce.
- - Esistono moltissime varianti di questa ricetta. Qualcuno ad esempio non usa il concentrato di pomodoro: il gulasch in questo caso è di color ruggine. Molti aggiungono anche le patate alla carne. Noi preferiamo presentarle a parte, cotte al vapore e condite con olio d'oliva, erba cipollina e sale. Ottimo è anche il gulasch con la polenta.
- Per quanto riguarda il liquido di cottura fatelo ritirare secondo il vostro gusto.

Per una ricetta più leggera

- - Sostituite il grasso animale con 4 cucchiaini di olio d'oliva. Noi lo abbiamo provato e vi garantiamo che il risultato del gulasch è lo stesso. Ovviamente è più salutare; tutti sanno dell'utilità di sostituire i grassi animali con l'olio d'oliva. Ci dispiace per i puristi ungheresi ma la salute prima di tutto!