

Gulasch



Ingredienti

- 800 grammi polpa di manzo
- 600 grammi cipolle
- alloro
- rosmarino
- maggiorana
- paprica forte
- 250 passata di pomodoro
- brodo
- strutto
- sale

Preparazione

- Tagliate a cubetti la polpa di manzo.
- Affettate sottilmente le cipolle e ponetele ad appassire in un capace tegame, posto su fuoco dolcissimo, con un cucchiaio di strutto.
- Quando saranno quasi sfatte, unite la carne e fatela rosolare dolcemente.
- Legate l'alloro, il rosmarino e la maggiorana a formare un mazzetto che aggiungerete alla carne.
- Profumate con un cucchiaio di paprica, unite la passata di pomodoro e salate.
- Lasciate cuocere a fuoco basso e a tegame coperto per circa 2 ore, bagnando con poco brodo se necessario.
- Servite il gulasch ben caldo.