

Il **gulasch** è sicuramente uno dei piatti più conosciuti e



rappresentativi della gastronomia **ungherese**, che vanta molte imitazioni sia in **Europa** che oltreoceano.

La sua fortuna è

sicuramente dovuta al fatto che il gulasch è un piatto, si abbastanza laborioso da preparare, ma anche molto saporito e particolare grazie all'accostamento della carne di **vitello** con la **cipolla**, il **pomodoro** e soprattutto la **paprika**, regina della cucina ungherese.

### Ingredienti:

**Aglione** 1 spicchio **Brodo di carne** 1 lt  
**Carne bovina polpa di spalla** 800 gr **Carote** 1  
**Cipolle** 400 gr **Cumino in polvere** 1 cucchiaino raso  
**Paprika dolce in polvere** 50 gr **Patate** 500 gr  
**Peperoni verdi medi** 2 **Pomodori ramati medi** 1  
**Pomodori** 1 medio **Sale** q.b. **Strutto** 50 gr

### Preparazione:



Iniziamo la preparazione del gulasch ungherese mondando e tagliando le **cipolle** grossolanamente (1). Mettete in un tegame capiente lo **strutto** (o se preferite l'olio di **oliva**) e fatevi appassire le **cipolle** a fuoco basso per circa 15-20 minuti senza fargli prendere colore (2). Unite anche l'aglio schiacciato e il **cumino** (3).



Nel frattempo tagliate la carne a cubetti del lato di circa 3 cm (4) e versatela sulle **cipolle** (5); fate rosolare qualche minuto (6), mescolando di continuo e stando attenti a non bruciare la **cipolla**.



Unite la **paprika** (7), salate, mescolate per bene e lasciate cuocere a fuoco bassissimo per circa 1 ora e mezza coprendo con un coperchio e mescolando di tanto in tanto. Non dovrebbe essercene bisogno, ma se la carne si asciugasse troppo, unite un mestolo di brodo. Nel frattempo pulite il **peperone** privandolo della parte centrale bianca e dei semi e tagliatelo a cubetti (8), sbucciate le **patate** e tagliatele a cubetti grossi quanto i pezzi di carne (9), private il **pomodoro** dei semi e tagliatelo a cubetti.



Unite quindi alla carne le verdure mondiate e tagliate a cubetti (tranne le **patate**) (10), il brodo (11), mescolate e fate cuocere per un'altra ora sempre a fuoco basso coprendo con il coperchio ma lasciando un piccolo sfiato. In ultimo, unite le **patate** (12), quindi lasciate cuocere ancora per un'altra mezzora mescolando ogni tanto. A fine cottura dovrete ottenere uno spezzatino piuttosto denso e consistente. Servite il gulasch ungherese accompagnato con i tipici gnocchetti di **pasta**.

### Consiglio

Per la preparazione di questo piatto vi consiglio di usare la polpa di vitello, la spalla, il coscetto o il collo. Inoltre, per mantenere il vostro gulasch in caldo anche a tavola, potete utilizzare dei caratteristici e curiosi piatti di terracotta, o acciaio, con sotto il fornello che si possono trovare nei negozi di casalinghi specializzati.

### Curiosità

Il gulasch, come abbiamo già detto, è un piatto molto apprezzato e conosciuto in tutto il mondo ed è per questo che è anche molto imitato e di conseguenza ha assunto nomi diversi in alcune nazioni: in croato gulaš, in tedesco gulasch, in polacco gulasz, in rumeno gulaș, in ceco guláš.