

# Gulasch Di Manzo All'ungherese

Tagliate la carne a cubetti di 3 cm di lato e cospargete questi con sale, pepe, farina e un po' di paprica. Mondate le cipolle e riducetele a fettine, quindi fatele soffriggere in una casseruola con un terzo dell'olio d'oliva, a fuoco basso, fino a quando cominciano a prendere colore. Unite i cubetti di carne, rosolati a parte con il resto dell'olio (tranne un cucchiaio), e fateli cuocere nel forno preriscaldato (200 gradi), a casseruola scoperta, per circa mezz'ora, ricordandovi di girarli di tanto in tanto. Trascorso il tempo indicato, cospargete la preparazione col resto della paprica in polvere, unite il passato di pomodoro e mescolate. In un pentolino fate scaldare il concentrato di pomodoro con un cucchiaio d'olio, quindi aggiungetelo allo stufato. terminate di cuocere il gulasch nel forno (occorreranno ancora due ore), unendo poco per volta tutto il brodo. Lavate i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne e frullatene la polpa. Pestate il cumino nel mortaio, raccogliete il ricavato in una ciotola e mescolatevi la maggiorana, l'aglio tritato e la scorza di limone grattugiata, infine incorporate il miscuglio al burro freddo e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. A 10 minuti dal termine della cottura, aggiungete allo stufato il composto di burro e aromi e la purea di peperone, che conferisce al piatto un colore pi? intenso e un sapore di fondo leggermente dolciastro. --- CONSIGLI. Il contorno ideale per il tradizionale stufato ungherese ? rappresentato dalle patate. Queste vanno lessate con la buccia, quindi pelate e passate con l'apposito attrezzo, facendo cadere la purea ottenuta direttamente nel piatto con lo stufato. Completate la purea di patate con un ricciolo di burro e pochi semi di cumino.

## Ingredienti

2500 G Carne Di Manzo  
Sale  
Pepe Bianco  
40 G Paprica Dolce  
50 G Farina  
2000 G Cipolle  
15 Cl Olio D'oliva  
500 G Passato Di Pomodoro  
3 Cucchiaini Concentrato Di Pomodoro  
50 Cl Brodo Di Manzo  
4 Peperoni Rossi  
1/2 Cucchiaino Cumino  
1 Cucchiaio Maggiorana Tritata  
1/2 Limone (scorza Grattugiata)  
1 Spicchio Aglio Tritato  
100 G Burro

## Note

Luogo: Ungheria.