

# Gulasch ungherese

Solo 3 giorni fa il caldo cocente toglieva letteralmente il fiato, poi oggi una pioggia fine e costante ha trasformato tutto.

Poco importa se siamo ancora in agosto, il paesaggio arido che ha caratterizzato questa lunga estate, ora profuma di pioggia e tante piccole gocce rotonde cadono da ogni superficie, riflettendo come specchi ciò che le circonda. Sono in casa a guardare l'ennesimo spettacolo che ci offre la natura, mentre qualche brivido mi scuote. Indosso un giacchettino, da brava freddolosa quale sono e inizio a pianificare i menù del giorno per la famiglia. Come sempre la cucina è istinto, è la fotografia dell'attimo che stai vivendo e oggi si è tradotta in una ricetta che da tempo volevo provare! Gli ingredienti sono in casa, è l'occasione giusta per provare il gulasch di manzo nella versione ungherese. Più che uno spezzatino, una zuppa speziata di carne come suggerisce il nome. La cottura lenta rende tenera la carne mentre la dolcezza delle cipolle si lega alla nota aromatica della paprika, protagonista assoluta. L'esperimento non ha deluso e questa malinconica giornata di pioggia termina con una coccola calda e avvolgente.

## INGREDIENTI:

- 1 Kg di carne da spezzatino di manzo
- 2 cipolle
- circa 1/2 litro di brodo di carne
- 2 cucchiaini di farina 0
- 1 cucchiaino di zucchero
- 4 cucchiaini colmi di paprika (io ho fatto 3 cucchiaini di paprika dolce e 1 cucchiaino di paprika forte affumicata)
- 5 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- olio extravergine di oliva

- sale fino q.b.

#### PROCEDIMENTO:

Sbucciare e tagliare finemente le cipolle. Versarle in un tegame capiente e soffriggerle con un filo di olio extravergine di oliva.



Prima che inizino a colorire, aggiungere lo spezzatino di manzo dorare a fiamma viva per 3-4 minuti, poi aggiungere il brodo caldo. Abbassare la fiamma e continuare la cottura.



In una ciotola a parte amalgamare la farina, lo zucchero, la paprika e il concentrato di pomodoro, fino a formare una pasta densa, senza grumi.



Versare il composto ottenuto nella pentola con lo spezzatino, amalgamare bene il tutto, regolare di sale e terminare la cottura a fiamma dolce per 2 ore abbondanti.



Il piatto è pronto quando il fondo sarà ristretto, cremoso e la carne tenerissima.

CONSIGLIO: Nelle ricette originali, spesso compare l'aggiunta di panna acida a fine cottura, ma è facoltativa. Io come primo

esperimento ho voluto assaggiare il gulasch in purezza per apprezzarne tutti i profumi ma no mancherò certo di fare anche questa prova per un buon paragone. A voi la decisione.