LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Gulash

Un ottimo piatto unico... con il profumo orientale!!!

Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Carne di manzo - 700 g
- olio extrav. - 4 cucchiai
- cipolle - 4
- aglio - 1 spicchio
- paprika dolce - 2 cucchiai
- paprica piccante - 1 cucchiaino
- farina - 4 cucchiai
- cumino - mezzo cucchiaino
- concentrato di pomodoro - 1 cucchiaio
- vino rosso - 1 bicchiere
- brodo - 1 bicchiere
- sale - q.b.
- Riso basmati - 200 g
- burro - 20 g
- cipolla - mezza piccola
- brodo - il doppio del riso
- sale - q.b.

Preparazione

Per preparare questo piatto avete bisogno di una parte di spalla o del muscolo o...del filetto!!!! In un piatto preparate la farina con la paprika dolce e piccante. Tagliate la carne a dadini non troppo piccoli e la posate sul piatto. Infarinate per bene fino a che sarà bella colorata. In un tegame capiente mettete l'olio e vi aggiungete la cipolla tagliata a fettine sottili e lo spicchio d'aglio. Fate appassire dolcemente con un cucchiaio di acqua. Appena il tutto sarà morbido, aggiungete la carne infarinata e il cumino. Mescolare bene e aggiungere un cucchiaio di concentrato. Aggiungere il vino e far restringere velocemente. Salare. Aggiungere il brodo e portare a cottura molto dolcemente. Dovrete avere un sughetto morbido e vellutato! Ci vorrà un bel po' di tempo, vi consiglio di preparare la carne il giorno prima e finire l'indomani con la cottura del riso o della polenta o delle patate. Quando la carne sarà morbida e il sughetto si sarà ben ristretto, preparate il riso facendolo semplicemente tostare in un leggero trito di cipolla sciolta nel burro e poi, dopo aver aggiunto il doppio della quantità del riso, di brodo o acqua, mettere in forno fino a cottura. Io ho preferito il riso basmati perchè resta sempre al dente ed è più profumato. Si accompagna benissimo con il profumo della carne. Quando tutto sarà pronto, preparate una corona di riso e mettete al centro il gulash con il suo sughetto! Se non volete

il riso potete cambiare con una polenta o semplicemente con delle patate bollite!!!