

## Il gulasch di manzo

Chiamatelo come volete: gulasch, goulasch, oppure gulyàs (all'ungherese): è sempre buono alla stessa maniera!

Certamente un piatto d'origini molto rustiche, quello che veniva preparato dai mandriani magiari durante i lunghi periodi di pascolo dei bovini e anche durante il trasporto delle mandrie verso i grandi mercati.

Cotto sul fuoco di legna in un pesante paiolo di ferro, con le verdure e le spezie più disponibili; di sicuro senza mai far mancare la paprika, la tipica spezia dell'Ungheria.

Anche per prepararlo in casa non serve molto altro. Importante è una grande pentola di ghisa che permette una cottura più uniforme, a calore medio-basso e senza bisogno di continui controlli della cottura.

Fra l'altro è una preparazione che può essere cucinata in discreta quantità, ideale per una cena con diversi ospiti ma anche per essere conservata in freezer per una giornata in cui manca il tempo per cucinare...

Io seguo ancora la ricetta che mi aveva passato mia nonna (giorni fa, mettendo in ordine un vecchio blocco di appunti, ho trovato ancora il foglio su cui me l'aveva appuntata negli anni settanta!).

Ho ritoccato qualcosina sui grassi ma, nell'insieme, la ricetta è perfetta e me la tengo così com'è.

Eccola:

Ingredienti:

spezzatino di manzo	gr	1'000
pancetta affumicata	gr	100
cipolle, gialle e rosse	pz	4
peperoni	pz	3
pomodori pelati	gr	400
concentrato di pomodoro	ct	2
paprika dolce	CT	1
paprika forte	CT	1
peperoncino	pz	1
vino rosso	tz	1/2
sale & pepe		QB
brodo di carne		QB
olio EVO o strutto per rosolare		QB
osso da brodo (facoltativo)	pz	2
patate (facoltative)	pz	4

Preparazione:

In una grande pentola di ghisa, far soffriggere la pancetta tagliata a pezzetti con un filo d'olio.

Nello stesso tempo, in una padella d'acciaio, far dorare ad alcuni pezzi per volta lo spezzatino di manzo.

Via via che è rosolato aggiungerlo alla pancetta in pentola abbassando la fiamma.

Affettare le cipolle e rosolarle nella stessa padella della carne, senza pulirla; quindi passarle in pentola.

Ripetere la procedura anche con i peperoni puliti e a pezzi. Desiderando un sapore più intenso aggiungere in pentola anche due ossa da brodo.

Versare il vino in padella e alzare la fiamma per farlo svaporare e assorbire grassi e aromi del fondo. Versarlo in pentola.

Spezzettare il peperoncino e aggiungerlo al resto insieme alla paprika dolce e forte e ai pomodori. Aggiustare di sale e pepe e coprire quasi a filo col brodo, se necessario.

Portare a ebollizione, coprire e lasciar sobbollire appena per circa 40'.

Trascorso questo tempo togliere la carne dalla pentola con l'aiuto di un mestolo a fori grossi; se vi restasse insieme qualche pezzetto di verdura e pancetta non è un problema, però.

Passare tutto il resto al passaverdure (l'ideale) oppure usare il frullatore a immersione (*come nelle foto!*). La salsa dev'essere abbondante e abbastanza fluida ([v. nota](#))

Rimettere la carne in pentola e proseguire la cottura per un'altra decina di minuti.

Volendo si possono aggiungere a questo punto anche delle patate a cubetti; in questo caso proseguire la cottura per almeno una quindicina di minuti.

Il gulasch può essere portato in tavola accompagnato da una bella polenta...oppure da delle patate lesse (se non le si è già aggiunte in cottura) e dei [canederli](#).

SUGGERIMENTI:

- Come molti spezzatini, anche il gulasch è più buono il giorno dopo, riscaldato.
- Oltre che come suggerito sopra, il gulasch può essere accompagnato da [Spätzle](#), purè di patate, [Knedlik](#) o riso.
- Non c'è da preoccuparsi se c'è molta salsa: allungata con un filo d'acqua o brodo e l'aggiunta di patate a dadolini sarà un'ottima Gulaschsuppe.