

Gulaschsuppe, la cucina del riciclo

Quando del maestoso gulasch del giorno prima non restano che pezzetti di verdure e briciole di carne sperduti nella salsa, ecco che questo piatto, in pochi momenti, rinasce a nuova vita, la zuppa di gulasch (Gulaschsuppe).

A pieno titolo un piatto della cucina del riciclo... sebbene sia forte la tentazione di preparare un gulasch al solo scopo di avere in tavola questa mitica minestra! In genere se i pezzettini solidi rimasti sono in discreta quantità, li si può tagliare a pezzettini e, dopo aver frullato il resto, riaggiungerli.

In genere io però preferisco una soluzione più drastica: e frullo tutto.

Ingredienti:

avanzi di gulasch

acqua, se necessaria QB

Preparazione:

Passare nel bicchierone del mixer, non riempiendolo mai per più della metà, gli avanzi del gulasch e della sua salsa.

Se necessario aggiungere un po' d'acqua per facilitare il lavoro del frullatore a immersione.

Dopo aver passato tutto, rimettendolo via via in pentola, portare brevemente a ebollizione e servire direttamente.

Semplicemente completato con dei crostini di pane... o arricchito da dadolini di patate lesse e un mezzo cucchiaino di panna acida.

Ideale per cancellare dallo spirito l'effetto di una giornata grigia e piovosa!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Volendo una decorazione più completa, in mancanza di molti resti solidi del gulasch, aggiungere anche una manciata di dadolini di peperone.