Gulash



Tempo di preparazione: 105 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Alloro: q.b.
- Cipolle medie: 5
- Farina: q.b.
- Maggiorana: q.b.
- Olio evo: q.b.
- Paprika dolce: q.b.
- Polpa di manzo tagliata a pezzi non troppo piccoli: 1kg
- Rosmarino: q.b.
- Sale: q.b.
- Vino rosso: bicchieri

Preparazione

1. In un tegame antiaderente rosolare la cipolla con l’olio; appena la cipolla imbiondisce, aggiungere i pezzi di carne e lasciarli rosolare a fuoco medio.
2. Versare quindi il vino rosso, un cucchiaio di farina e la paprika dolce, infine aggiungere **Passata Classica**, la maggiorana, una foglia di alloro, lo spicchio d’aglio e il rosmarino.
3. Regolare di sale e lasciar cuocere a fuoco lento per almeno 1 ora e 30 minuti mescolando ogni tanto.
4. Aggiungere acqua se la carne si asciuga troppo durante la cottura.

For this recipe we used:

Passata Classica 3 cucchiai

