

GULASH TRIESTINO CON SALSA DI POMODORO



Il Gulash (ma anche *Gulasch* o *Goulash*) è un secondo piatto saporito e speziato tipico della [cucina triestina](#), anche se di chiara provenienza ungherese. Esistono diverse versioni della [ricetta del gulash triestino](#), con o senza pomodoro o concentrato di pomodoro. Lo si distingue dal classico spezzatino di carne per la presenza, tra gli ingredienti, della paprica, polvere di peperone essiccato.

Non è corretto usare il peperoncino nella preparazione perché il Gulash non deve avere il piccante tipico di quest'ultimo ingrediente. È vero anche però che si può aggiungere un po' di **paprica piccante**, come prevede questa ricetta. L'abbondante presenza di cipolla è una prerogativa di questo piatto. Tradizione vuole che la quantità di cipolle equivalga a quella della carne. Si consiglia di preparare il Gulash con largo anticipo, addirittura il giorno prima in quanto, se lasciato riposare e poi riscaldato, risulta migliore.



Media



165'



Secondo
Piatto Unico

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 6 PERSONE)

- 400 gr [Polpa Fine 400 g](#)
- 1 kg Cipolle bianche
- 50 gr Farina bianca 00
- 1 kg Muscolo di manzo
- 5 cucchiaini Olio extra vergine d'oliva del Carso triestino
- 2 cucchiaini Paprica dolce
- 1/2 cucchiaino Paprica piccante
- q.b. Sale
- 5 gr Semi di cumino
- 250 ml Vino rosso del Carso triestino (meglio se Terrano)

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Tagliare il muscolo di manzo a cubi regolari di 1,5 centimetri di lato. Infarinare i cubi di manzo. Eliminare la farina in eccesso e mettere da parte.
2. Tagliare finemente le cipolle e farle sudare su fuoco dolce in una casseruola capiente con l'olio extra vergine d'oliva e un paio di cucchiaini d'acqua calda.
3. Quando la cipolla comincia a imbiondire, aggiungere i cubi di manzo infarinati. Alzare leggermente la fiamma e far rosolare la carne per 10/15 minuti, mescolando per non far attaccare.
4. Togliere la casseruola dalla fiamma. Aggiungere la paprica e il peperoncino. Mescolare bene. Rimettere la carne sul fuoco e aggiungere subito il vino rosso. Condire con il sale. Mescolare e far evaporare l'alcol del vino, facendo cuocere su fiamma medio-alta per circa 5/10 minuti.
5. Aggiungere la [Polpa Fine di Pomodoro Vallivo](#). Abbassare la fiamma e cuocere coperto a fuoco lento per 2 ore, mescolando ogni tanto e aggiungendo qualche cucchiaino di acqua calda se necessario. Il liquido di cottura dovrà addensarsi e la salsa dovrà risultare di un bel rosso bruno intenso e lucida nell'aspetto.
6. Verso fine cottura, aggiungere i semi di cumino e aggiustare di sale.
7. Servire con della polenta o con gli gnocchetti di pane tipici della cucina triestina.

Ricetta creata da [Alessandra Colaci di Unacasaincampagna.com](#)

