



## Le ricette di Luca



---

### GULASH ALL'UNGHERESE

#### Ingredienti:

2500 g di carne di manzo  
Sale  
Pepe bianco  
40 g di paprica dolce  
50 g di farina  
2000 g di cipolle  
15 cl di olio d'oliva  
500 g di passato di pomodoro  
3 cucchiaini di concentrato di pomodoro  
50 cl di brodo di manzo  
4 peperoni rossi  
1/2 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaio di maggiorana tritata  
1/2 limone (scorza grattugiata)  
1 spicchio di aglio tritato  
100 g di burro

Tagliate la carne a cubetti di 3 cm di lato e cospargete questi con sale, pepe, farina e un po' di paprica.

Mondate le cipolle e riducetele a fettine, quindi fatele soffriggere in una casseruola con un terzo dell'olio d'oliva, a fuoco basso, fino a quando cominciano a prendere colore.

Unite i cubetti di carne, rosolati a parte con il resto dell'olio (tranne un cucchiaio), e fateli cuocere nel forno preriscaldato (200 gradi), a casseruola scoperta, per circa mezz'ora, ricordandovi di girarli di tanto in tanto.



## Le ricette di Luca



---

Trascorso il tempo indicato, cospargete la preparazione col resto della paprica in polvere, unite il passato di pomodoro e mescolate.

In un pentolino fate scaldare il concentrato di pomodoro con un cucchiaino d'olio, quindi aggiungetelo allo stufato.

Terminate di cuocere il gulasch nel forno (occorreranno ancora due ore), unendo poco per volta tutto il brodo.

Lavate i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne e frullatene la polpa.

Pestate il cumino nel mortaio, raccogliete il ricavato in una ciotola e mescolatevi la maggiorana, l'aglio tritato e la scorza di limone grattugiata, infine incorporate il miscuglio al burro freddo e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

A 10 minuti dal termine della cottura, aggiungete allo stufato il composto di burro e aromi e la purea di peperone, che conferisce al piatto un colore più intenso e un sapore di fondo leggermente dolciastro.