

# Gulash ungherese

LE RICETTE DI MARIO

## Gulash Ungherese

Kg 1.500 di carne ( sotto petto )

tagliata a cubetti di 5 centimetri

12 cipolle grosse

4 barattoli da 400 gr. di doppio concentrato ( Cirio )

Litri 3 passata di pomodoro

Un litro di salsa rubra

Paprica dolce 50 grammi

Pepe bianco 50 grammi

Peperoncino in polvere 50 grammi

Noce moscata

Salsa Worcestershire

Sale quanto basta

Acqua calda

## PREPARAZIONE

Tritare tutta la cipolla e metterla in una pentola grande con l'olio extravergine di oliva e la carne e mescolare il tutto continuamente.

A mezza cottura inserire il doppio concentrato e far bollire fino a che non si incorpora bene.

Sempre a fuoco lento aggiungere la passata di pomodoro, la

salsa rubra, il

Peperoncino, la paprika dolce e tutti gli altri aromi.

Se durante la cottura il sugo è molto denso aggiungete un po' d'acqua calda a piacere

La cottura deve essere obbligatoriamente a fuoco basso.

