

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.

