



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Gulash*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una casseruola**

### **Ingredienti**

- 800 gr di spezzatino di manzo
- 70 gr di lardo
- 1/2 kg di cipolle affettate
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- Brodo
- Paprika in polvere
- Rosmarino
- 1 foglia di alloro

## **Preparazione Gulash**

### **Passo 1.**

Fate fondere il lardo in una casseruola e fate dorare la cipolla.

### **Passo 2.**

Aggiungete la carne di manzo e rosolatela a fuoco alto.

### **Passo 3.**

Mescolate e unite la paprika, il rosmarino e la foglia di alloro.

### **Passo 4.**

Versate poi il concentrato di pomodoro sciolto in brodo e fate cuocere a fuoco basso.

### **Passo 5.**

A fine cottura passate tutto al setaccio e servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)