

## Gulash suppe *(Secondi a base di carne)*



### Preparazione

Tagliate la carne a dadini di 2cm.  
Tagliate a rondelle la cipolla, a fettine la carota e a dadini il sedano e soffriggeteli con lo strutto.  
Quando la cipolla sarà dorata, saltate anche lo spezzatino, speziate tutto con cumino e pimientón, coprite con brodo di carne e fate cuocere per 2h.  
Servite con una spolverata di peperoncino fresco.

### Consigli

Se volete assaporare il vero gulasch ungherese, non dovete in alcun modo eccedere con i tempi di cottura dello stesso: in effetti, la vera ricetta non prevede un risultato finale simile a quello che è un comune spezzatino, quanto invece, una zuppa.

### Curiosità

Il significato in ungherese del termine gulyas-leves (questo è il nome reale), è semplicemente zuppa del mandriano e, la grafia gulasch, ci deriva dalla traslitterazione in tedesco del nome di questa ricetta.

### Informazioni

**Preparazione** 150 minuti

**Cottura** 120 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Carote** 60 grammi

**Cipolle di tropea** 100 grammi

**Sedano** 60 grammi

**Brodo di carne** 750 grammi

**Cumino**

**Pimienton**

**Sale**

**Bacche di ginepro**

**Peperoncino**

**Strutto**

**Manzo** 500 grammi (tagliato a pezzetti)