

Gulash di manzo con patate

Un piatto di carne caldo e gustoso: gulash di manzo con patate. Perfetto per le giornate fredde, ecco la ricetta!



Una ricetta che profuma di montagna: ecco il nostro **gulash di manzo con patate**. Un **secondo piatto** a base di **carne**, dal sapore ricco e avvolgente, perfetto per le giornate più fredde. La carne di manzo, cotta lentamente in un sugo aromatico a base di paprika, cipolle e spezie, diventa tenera e succulenta. Le patate, che cuociono insieme alla carne, assorbono il gusto intenso del brodo, donando al piatto una consistenza cremosa e vellutata. Accompagnalo con del pane rustico per un tocco in più!

Difficoltà: media

Costo: medio

Tempo di preparazione: 45 min.

Ingredienti (per 2 persone)

300 g di carne di manzo a bocconcini (tagli ideali: spalla o reale)

150 g di passata di pomodoro Despar Passo dopo Passo

1 cipolla

1 spicchio di aglio

1 cucchiaino di paprika dolce Despar

100 ml di brodo vegetale

1 rametto di maggiorana in foglie Despar

2 patate Despar Passo dopo Passo

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

2 macinate di pepe nero

2 pizzichi di sale

Farina q.b.

Preparazione

1. Infarina i bocconcini di carne di manzo e mettili a rosolare con l'olio in una casseruola abbastanza capiente (ogni pezzo deve essere a contatto con il fondo). Cuoci per qualche minuto a fiamma vivace fino a dorarla su tutti i lati e poi tieni da parte.
2. Taglia a fettine la cipolla e soffriggila nella stessa casseruola usata per sigillare la carne insieme all'aglio sbucciato. Quando è appassita, rimetti nella casseruola la carne e mescola per farla insaporire bene. Aggiungi la passata di pomodoro e il pepe, copri con il brodo e aggiungi anche la paprika e la maggiorana.
3. A bollire, abbassa la fiamma al minimo e lascia sobbollire per 45 minuti con il coperchio. Se il fondo di cottura si asciuga troppo, aggiungi altro brodo o un po' d'acqua calda.
4. Trascorso il tempo, aggiungi le patate a tocchetti e cuoci per altri 20 minuti. Anche in questo caso, se il fondo di cottura si asciuga troppo, aggiungi altro brodo o un po' d'acqua calda. Servi caldo.