

## Gulasch triestino

Questo famoso piatto prende il suo nome da gulyas il termine ungherese che significa mandriano. Per cui questa pietanza è preparata alla maniera del mandriano.



**Ingredienti** dosi per 4 persone : cipolle 700 g, sale, grasso di maiale 100 g (o olio di oliva), polpa di manzo 800 g di taglio anteriore di spalla, 1 rametto di rosmarino, 1 di timo, 1 di maggiorana, 2/3 foglie alloro, concentrato di pomodoro 3 cucchiari, paprika dolce 1 cucchiario (potete aggiungere anche 1 cucchiario di quella forte, se vi piace il gusto più saporito)

**Tempo di cottura** : 2,30- 3 ore circa

### **Procedimento :**

Affettare le cipolle sottili. In una casseruola far rosolare il grasso di maiale tritato, unire le cipolle e quando avranno preso colore aggiungere la carne tagliata a pezzetti, aggiustare di sale e cuocere a fuoco vivace mescolando spesso, quando sarà rosolata unire la paprika e il mazzetto di erbe aromatiche. A metà cottura togliere il grasso in eccesso, unire la salsa di pomodoro diluita con acqua tiepida e terminare la cottura lentamente fin quando la salsa non si sarà addensata. Quando sarà pronto togliere il mazzetto aromatico e servire.

***p.s. : se vi piacciono le patate e un sugo più cremoso, aggiungete 4 patate a cubetti 20 minuti prima di ultimare la cottura.***