



GULASCH DI MANZO

INGREDIENTI

Kg 1 di carne (muscolo o paletta) • 4 cipolle • 4 cucchiaini di paprika • g 300 di patate • g 30 di olio di oliva • g 30 di burro • g 50 di carote • 2 bicchieri di vino rosso • sale q.b.

PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla in una casseruola con l'olio ed il burro.
Unire la carne tagliata a cubetti, salare ed aggiungere la paprika.
Bagnare con il vino e fare evaporare.
Aggiungere le carote tritate.

Cuocere con brodo per circa un'ora, quindi aggiungere le patate a dadini e continuare la cottura per un'altra ora.



VINI CONSIGLIATI

L'Arcione
Pignolo
Schioppettino

