

GULASCH ALLA UNGHERESE

Ingredienti per 6 persone:

- kg. 1 di carne di manzo,
- cipolla 300g.,
- pancetta 150g.,
- paprica,
- maggiorana,
- aglio,
- brodo e sale.

In un tegame far rosolare nell'olio le cipolle affettate finemente, spolverizzarle con la paprica e aggiungere la carne tagliata a tocchetti. Salare, bagnare con del brodo e continuare la cottura fino a quando la carne non sarà tenera. Poco prima di finire la cottura, aggiungere la pancetta tagliata a dadini e un trito finissimo di aglio e maggiorana. Mescolare e servire subito. Si accompagna bene con polenta fumante.