

# SPEZZATINO ALLA PAPRICA TIPO GULASH UNGHERESE

## Spezzatino tipo Gulash Ungherese a lenta cottura!

È risaputo che gli stufati, le zuppe e gli spezzatini tirano fuori il meglio dai propri ingredienti quando sono cotti lentamente e a bassa temperatura.

Per questa ricetta dello **spezzatino alla paprica tipo Gulash**, infatti, ho deciso di provare la pentola elettrica a lenta cottura CrockPot, l'originale per intenderci!

Ho provato questa ricetta due volte, nel primo caso ho deciso di "sigillare" la carne a fiamma viva con una padella prima di metterla nella CrockPot. Nella seconda prova, invece, ho deciso di saltare questo passaggio e versare direttamente tutti gli ingredienti nella CrockPot. Dopo questi due esperimenti posso dirvi che il sapore rimane pressoché lo stesso per cui facciamoci smart e saltiamo il primo passaggio!

**Armiamoci di "tempo" e iniziamo la preparazione del nostro spezzatino tipo Gulash.**

---

**Tempo di preparazione**  
**15 minuti**

## Tempo di cottura

**10 ore**

## Dosi per

**2 persone**

## Ingredienti

500gr di manzo disossato  
2 cipolle bianche  
1 spicchio d'aglio  
5 cucchiaini di olio evo  
200ml di brodo di manzo  
farina q.b.  
3 cucchiaini di paprica dolce  
2 cucchiaini di paprica forte  
sale q.b.  
2 foglie di alloro  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
150gr di pomodori perlati tagliati a dadini  
50gr passata di pomodoro

## Preparazione del Gulash Ungherese

1. Per preparare lo spezzatino alla paprica tipo Gulash Ungherese con la CrockPot, non è necessario sigillare la carne ad alta temperatura prima di utilizzarla nella ricetta ma uniremo i diversi ingredienti insieme proprio perchè, facendo una lunga cottura a bassa temperatura è importante che i succhi della carne fuoriescano mescolandosi con tutti gli ingredienti.

2. Tagliamo la carne di manzo a dadini e infariniamo leggermente con farina e paprica. Lasciamo insaporire e nel frattempo tagliamo la cipolla finemente.
3. Versiamo nella pentola gli ingredienti con questo ordine: olio evo, cipolla, aglio schiacciato, carne, salsa di pomodoro, pomodori perlati tagliati a dadini, concentrato di pomodoro e foglie di alloro.
4. Aggiungiamo sale, dell'altra paprica e infine versiamo il brodo di manzo.
5. Chiudiamo il coperchio della pentola e giriamo la manopola dell'interruttore sulla temperatura di cottura bassa.
6. Lasciamo quindi cuocere il nostro **Gulash** per almeno 8-10 ore senza mai aprire il coperchio!
7. Finita la cottura potremo decidere se passare alla modalità per mantenere la preparazione calda per le successive 4 ore, oppure servire direttamente. Nel primo caso, gireremo la manopola dell'interruttore sul simbolo "impostazione caldo".
8. **Il nostro Gulash è pronto**, aggiungiamo del prezzemolo fresco tritato, un filo d'olio e una macinata di pepe prima di servire (io ho aggiunto anche un cucchiaino di burratina per dare un tocco di italianità al piatto).



THE FABULOUS WORLD  
**FANCY**  
FOOD FACTORY TRAVEL  
EST. X 2012

[alessandro.zaccaro@gmail.com](mailto:alessandro.zaccaro@gmail.com)

# Conservare il Gulasch Ungherese in frigorifero per massimo 2 giorni dalla preparazione.

Consigli per gli acquisti: Pentola per cotture a bassa temperatura [CrockPot](#).



