Il Gulash ungherese

di *Agostino Zampieri*

Ciao Cinzietta, ho pensato di mandarti una ricetta che mi ricordasse le mie origini venete molto vicine alle tue, visto che i miei genitori sono della zona di Oderzo, a Treviso. Poi, pensandoci bene, ho preferito inviarti la ricetta di un piatto le cui atmosfere mi ricordano un viaggio che ho fatto recentemente a Budapest.

Budapest è una città bellissima divisa in due dal Danubio, '*Buda e Pest*'. Una città ricca di storia, di ponti suggestivi, di magnifici palazzi, e di acque termali.

Un popolo dalle grande storia, anche in cucina…

Budapest

Ti parlerò del Gulash, e più precisamente del **Gulash ungherese**, visto che ne esistono un'infinità di varianti. Nonostante sia una

ricetta oramai internazionale, i risultati finali sono molto differenti tra loro. Tra l'altro negli ingredienti c'è anche il vino rosso che piace a te, e questo è un valore aggiunto non da poco.

Questo piatto tipico di Budapest, pieno di profumi e piccante al punto giusto, lo si trova un po' ovunque, come la paprika che è il suo ingrediente base. Tra i ricordi, le fotografie, e i souvenir di questa splendida città, ho anche una bottiglia di Tokaji Szamorodni Szraz (secco) che attende l'occasione giusta per essere aperta…

Ingredienti:

Per il brodo vegetale da preparare in anticipo:
2 cipolle medie, 2 patate, 2 carote, 2 coste di sedano in 2 litri di acqua

Per il Gulash:
500 gr polpa di manzo a tocchetti (meglio tagli anteriori)
3 cipolle piccole
4 patate medie
½ bicchiere di vino rosso corposo
200 gr di polpa di pomodoro
1 cucchiaio di paprika dolce
½ cucchiaio di paprika piccante (a piacimento)
4 cucchiai di olio
50 gr di burro
1 cucchiaio di farina
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Tagliare le cipolle a cubettini sottili e soffriggerle delicatamente in olio e burro. Appena prendono colore aggiungere la carne infarinata a tocchetti mescolando continuamente fino a che prende colore. Aggiungere sale e pepe facendo sfumare il vino, quindi unire la paprika, la polpa di pomodoro, e

l’eventuale farina rimasta. Continuare a mescolare aggiungendo al bisogno il brodo caldo. Far cuocere a fuoco basso per circa due ore.

Nel frattempo cuocere le patate, che, una volta intiepidite, dovranno essere sbucciate e tagliarle a tocchetti piccoli. Verranno aggiunte nel brodo, insieme alla carota, pochi minuti prima di servire a tavola.