



Bogràcsgoulyàs

[Del 30/05/2005 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 800 g di lombata di manzo, 600 g di patate, 300 g di cipolle, 40 g di strutto, 20 g di paprica dolce, 1 cucchiaino di cumino, 1 pomodoro, 200 g di pasta tipo gnocchetti, sale

Lavate la carne e tagliatela a dadi. Nello strutto fate indorare le cipolle che avrete tritato finemente ed aggiungetevi la carne, scottandola leggermente. Togliete quindi la padella dal fuoco e condite il tutto con sale, paprica e cumino, mescolando bene. Rimettete sul fuoco, ogni tanto versate un po' d'acqua e fate cuocere ancora per circa 80 minuti a fuoco moderato. Quando i bocconcini saranno diventati teneri, unitevi le patate sbucciate e tagliate a dadi, aggiungete ancora dell'acqua e lasciate proseguire la cottura a fuoco lento. Dopo 30 minuti aggiungete i pomodori affettati e quando tutti gli ingredienti saranno ben ammorbiditi, una decina di minuti prima di togliere dal fuoco, unitevi anche gli gnocchetti di pasta (gli gnocchetti di pasta si possono acquistare già pronti o preparare in casa con un impasto di farina ed uova). Servite come piatto unico con delle fette di pane nero.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]