



## Goulasch alla triestina

[Del 22/03/2009 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Carne](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 800 g di polpa di manzo, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 2 grosse cipolle, 1 cucchiaino di paprika dolce, 1 rametto di rosmarino, 1 foglia di alloro, 1 rametto di maggiorana, 2 pomodori maturi e sodi, sale.

Tagliate la polpa di manzo a cubetti, lavateli, asciugateli e salateli. Sbucciate le cipolle, lavatele, asciugatele e tagliatele a fettine sottili. Pulite la maggiorana e il rosmarino, lavateli e asciugateli. Fate scottare i pomodori in acqua bollente, scolateli, privateli della pelle, dei semi e dell'acqua di vegetazione e tritateli. In un tegame con l'olio fate appassire le cipolle senza lasciarle colorire. Unite la carne a cubetti e fatela dorare bene da tutte le parti; aggiungete la paprika e mescolate con un cucchiaino di legno. Unite anche il rosmarino, la foglia di alloro, la maggiorana e i pomodori tritati. Bagnate con 1/4 di litro di acqua calda, insaporite con un pizzico di sale e continuate la cottura, a tegame coperto e a fuoco dolce, per 1 ora circa aggiungendo, se necessario, un pò di acqua calda. Servite il goulasch caldo accompagnandolo con polenta o con purea di patate.

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