

Gulasch con cavallo o vaccina o suina

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [G.P.](#) in 15/4/2014

La carne di cavallo in casa mia è un must ed è considerata la carne rossa per eccellenza. Le ricette della tradizione della mia famiglia. La carne si può sostituire con quella di vaccina o suina.



Ingredienti:

1 Kg di carne di cavallo a pezzetti
4 o 5 cipolle
1 carota
1 tubetto di concentrato di pomodoro
1/2 litro di brodo
1/2 bicchiere di vino rosso
2 o 3 patate tagliate a dadini
peperoncino

curry
paprika forte
paprika dolce
farina
sale q.b.
Olio EVO

Preparazione

In una ciotola mettete la farina e le spezie (per la quantità decidete in base al vostro gusto) e infarinare i pezzetti di cavalli.



Mettete l'olio in una capace padella, aggiungete la cipolla e carota e fate rosolare e nel frattempo fate scaldare il brodo con il concentrato di pomodoro.



Quando la cipolla sarà ben rosolata aggiungete la carne e sfumate con del vino rosso e cuocete fino a che il vino non sarà completamente evaporato. A questo punto potete aggiungere il brodo (a cui se volete potete aggiungere una foglia di alloro) alla carne, coprite e far cuocere a fiamma bassissima per 2-3 ore.



Ogni tanto ovviamente controllate la cottura ed eventualmente aggiungete un po' di brodo, se vedete che la carne è asciutta. A un'ora dalla fine della cottura unite le patate a tocchetti. Alla fine dovrete avere una consistenza cremosa.

Servite ben caldo accompagnandolo con riso pilaf.