

GOULASCH DI MANZO CON CIPOLLE

Ricetta tedesca



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 2 ora(e) 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 6-7 persone

- 400 g di cipolle tagliate in 4 - 30 ml di olio di colza - 1 cucchiaini di paprika dolce in polvere - 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro - 150 ml di vino rosso - 1 kg di carne di manzo a pezzi (4 x4 cm) - 1 cucchiaino di sale - 3 pizzichi di pepe - 400 ml di brodo - 3 spicchi d'aglio schiacciati - $\frac{1}{4}$ cucchiaino di scorza di limone bio - 2 pizzichi di cumino macinato grossolanamente - 1 cucchiaino di maggiorana tritata finemente - 1 cucchiaino di timo - 2 cucchiaini di farina - 5 cucchiaini di vino rosso

1. Tritare le cipolle con il programma ESPERTO 5 secondi / velocità 13 (senza scaldare).
2. Aggiungere l'olio di colza e avviare il programma ESPERTO 15 minuti / velocità 2A / 110°C.
3. Aggiungere la paprika e il concentrato di pomodoro. Avviare il programma ESPERTO 8 minuti / velocità 2A / 120°C.
4. Versare il vino rosso nella bacinella inox e far ridurre con il programma ESPERTO 8 minuti / velocità 2A / 120°C.
5. Salare e pepare la carne, metterla con il brodo nella bacinella inox. Avviare il programma ESPERTO 2 ore / velocità 1A / 95°C.
6. Aggiungere l'aglio, la scorza del limone, il cumino, la maggiorana e il timo. Mescolare il vino rosso con un po' di farina in una tazza e versare nella bacinella inox. Avviare il programma ESPERTO, 10 minuti / velocità 1A / 95°C.

7. Togliere la carne e frullare la salsa con il programma ESPERTO 15 secondi / velocità 15 (senza scaldare).

8. Rimettere la carne nella bacinella inox e scaldare con il programma ESPERTO 2 minuti / velocità 1A / 100°C.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE