

Gulasch di maiale

In queste pagine si è parlato spesso di gulasch, dalla ricetta del [gulasch di manzo](#) che preparo più abitualmente a diverse altre versioni.

Non poteva certo mancare quella di maiale, qui nella sua versione più essenziale e limitata ai soli ingredienti fondamentali.

Rispetto a quella di manzo non richiede l'uso di pancetta affumicata; ma richiede in cambio uno spezzatino di maiale che proprio magro non sia!

Per il resto le procedure, che qui riporto passo passo sono le medesime.

Come il consiglio di prepararne con generosità: quel che avanza può essere sempre riposto anche per un mese in freezer e tornar buono per un'altra volta in cui manca la voglia di cucinare!

Ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, ecco il mio gulasch di maiale.

Ingredienti:

spezzatino di maiale	gr	1'000
cipolle gialle e rosse	g	200
peperoni	pz	3
passata di pomodoro	cc	300
concentrato di pomodoro	ct	2
paprika dolce	CT	1
paprika forte	CT	1
peperoncino	pz	1
vino rosso	tz	1/2
sale & pepe		QB
brodo di carne		QB
olio EVO per rosolare		QB

Preparazione:

Affettare spesse le cipolle e tenerle da parte; tagliare a grossi quadrati i peperoni puliti e privati delle parti bianche e dei semi.

Se necessario, tagliare lo spezzatino di maiale a cubetti di non più di tre centimetri per lato: non richiederanno il coltello per essere mangiati!

Disporre una pentola di ghisa su di un fornello a fiamma molto bassa.

A parte, in una padella capace a fondo spesso, d'acciaio o antiaderente, far dorare in un po' d'olio e ad alcuni pezzi per volta lo spezzatino di maiale.

Via via che è rosolato aggiungerlo alla pentola di ghisa continuando a mantenere bassa la fiamma.

Rosolare le cipolle nella stessa padella della carne, senza pulirla; quindi passarle a loro volta in pentola. Qualora le dimensioni della padella lo permettano, si possono far saltare i peperoni con la cipolla; altrimenti, dopo aver tolto quest'ultima, si procederà coi peperoni.

Versare il vino in padella e alzare la fiamma per farlo svaporare e assorbire grassi e aromi del fondo (e dopo sarà anche più facile pulire la padella...). Versarlo in pentola.

Alzare la fiamma, spezzettare il peperoncino e aggiungerlo al resto insieme alla paprika, sia dolce che forte, e alla passata di pomodoro.

Io preferisco aggiungere anche un paio di cucchiaini di concentrato di pomodoro.

Aggiustare di sale e pepe e coprire quasi a filo col brodo, se necessario.

Portare a ebollizione, coprire e lasciar sobbollire appena per circa 40'.

Trascorso questo tempo togliere la carne dalla pentola con l'aiuto di un mestolo a fori grossi; volendo anche qualche pezzetto di verdura: fa colore!

Passare tutto il resto al passaverdure (l'ideale) oppure usare il frullatore a immersione. La salsa dev'essere abbondante e abbastanza fluida ([v. nota](#))

Rimettere la carne in pentola e proseguire la cottura per un'altra decina di minuti.

Il gulasch può essere portato in tavola contornato da [Spätzle](#)...

... oppure, tenendo qualche pezzetto in più di verdura (fa tanto colore!) da una bella [polenta](#).

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Come molti spezzatini, anche il gulasch è più buono il giorno dopo, riscaldato.
- Oltre che come suggerito sopra, il gulasch può essere accompagnato da [purè di patate](#), [Knedlik](#) o riso.
- Salsa: non c'è da preoccuparsi se c'è molta salsa: allungata con un filo d'acqua o brodo e l'aggiunta di patate a dadolini sarà un'ottima [Gulaschsuppe](#). In ogni caso, se di volesse una salsa più densa, una patata lessa passata col resto delle verdure o un po' di maizena mescolata a del burro la porteranno alla consistenza desiderata.
- Quella descritta sopra è una versione molto semplice e tradizionale; altre versioni, come lo [Szegediner gulasch](#) con i crauti e diverse altre ancora, arriveranno con l'avanzare della stagione fredda!