

## Gulash di manzo alla birra scura, paprika e cumino, servito con patate s



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
90 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

Reale di vitellone: g. 600  
Cipolla dorata: g. 600  
Birra doppio malto: g. 100  
Cumino: g. 10  
Paprika piccante: q.b.  
Conserva di pomodoro: g. 20  
Brodo vegetale: lt. 1  
Patate a pasta gialla: n° 4 (medie)  
Olio EVO: g. 40  
Sale e pepe: q.b.  
Spicchio d'aglio in camicia e foglia d'alloro: 1 e 1

### Istruzioni per la preparazione

- Lavare le patate e metterle a bollire, con la buccia, in acqua leggermente salata nella ciotola inox a 98°C per circa 30 minuti. Conservarle a parte, a caldo.
- Tagliare in grossi cubettoni regolari la carne (cm. 3x3). Pelare le cipolle.



- Sistemare il food processor con il disco grosso nella presa superiore, e tagliare le cipolle in julienne.
- Montare la ciotola inox ed il gancio a mezzaluna per la cottura; aggiungervi la cipolla, l'aglio in camicia, il cumino, l'alloro ed un filo d'evò. Far soffriggere dolcemente a 120°C per 2 minuti, fase di mescolamento sul 3.
- Sostituire il gancio a mezzaluna per la cottura con lo speciale gancio con spatola a spirale.
- Aggiungere la carne e spolverare con abbondante paprika forte. Regolare di gusto. Lasciar soffriggere per altri 3 minuti a 140°C, fase di mescolamento sul 3.
- Aggiungere la conserva di pomodoro e bagnare con la birra; far evaporare, aggiungere il brodo e incoperchiare col paraschizzi. Lasciar cuocere per circa 45 minuti a 98°C, fase di mescolamento sul 3. A cottura ultimata regolare di gusto.
- Collocare il tritacarne sulla presa frontale. Pelare le patate cotte e passarle al tritacarne col disco medio; disporle subito nei singoli piatti e condirle con sale, pepe e olio extravergine d'oliva.
- Disporre il "gulasch" in modo armonioso attorno alle patate e salsare generosamente.
- Decorare poi con un rametto di rosmarino e alloro; servire.