



Gulash soupe - [Visualizza sul sito](#)
di Welleda

carne - cipolla - capperi - acciughe - patate

Ingredienti per 6 persone :

500 gr. carne manzo a dadini
400 gr. cipolla bianca affettata sottile
600 gr. patate tagliate a dadini
1/4 di bicchiere di vino rosso
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di paprika dolce
sale - cumino 1 litro e mezzo di brodo vegetale
(a piacere 1 peperone (a dadini) rosso o verde)

Alla fine (non d'obbligo) un battuto di capperi + acciughe + aglio

Esecuzione:

Nell'olio d'oliva far rosolare bene la carne, poi il vino che si fa evaporare, la cipolla, le patate, la paprika ecc. Far cuocere il tutto circa un'oretta o poco più.

Volendo al momento si può accompagnarla con crostini di segale

In pentola a pressione bastano 25 minuti ...

