



Gulash alla panna

Ingredienti

1 Kg di carne di bovino tagliata a cubetti

olio

sale

pepe

1 cipolla

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

1 spolverata di timo

1 foglia di alloro

scorza di 1/2 limone

brodo di carne (anche di dado)

350 ml di panna da cucina

250 g. di tagliatelle o, meglio, tagliolini all'uovo

E' un "piatto unico" dal sapore davvero squisito.

In una padella antiaderente e molto capiente versare un po' d'olio. Tritare finissima la cipolla e farla un po' appassire senza colorare. Aggiungere la carne a cubetti e farla stufare a fuoco lento per circa 20 minuti rimestando spesso.

Aggiungere sale e pepe e lasciare insaporire un po'. Coprire la carne per il brodo.

Aggiungere il cucchiaio di prezzemolo tritato, la spolverata di timo, la foglia di alloro e la buccia di 1/2 limone tagliata possibilmente in un unico pezzo.

Mescolare accuratamente portando ad ebollizione. Coprire con un coperchio e cuocere a fuoco lento per circa un'ora. (Deve rimanere sul fondo un bel sughetto morbido, ma attenzione a non fare asciugare troppo o troppo poco).

A questo punto aggiungere la panna. Mescolare bene e lasciare su fuoco lento ancora per 2-3 minuti affinché si insaporisca.

A parte lessare i tagliolini o le tagliatelle.

Ammucchiare la carne in un cantuccio della padella per lasciare spazio ai tagliolini che, dopo scolati, saranno conditi con il sugo.