



Canederli allo Speck come contorno al gulasch di manzo

Preparazione:

Tagliare la carne a pezzetti di 3x3 cm.

Sbucciare la cipolla e tritarla finemente. Scaldare l'olio in una padella poco profonda e farvi rosolare la carne, aggiungere la cipolla, salare, pepare e continuare la cottura fino a quando tutta la parte liquida non sarà evaporata.


Aggiungere il pomodoro concentrato e la paprika in polvere, rosolare ancora un po' e sfumare con il vino rosso.


Coprire la carne con acqua e cuocere a fuoco lento per circa 45 min.

Aggiungere lo spicchio d'aglio tritato finemente, la scorza di limone, la maggiorana, i semi di cumino e aggiustare di sale e pepe.

Sciogliere un po' di amido in acqua fredda e addensare il gulasch.

Nel frattempo, cuocere i canederli allo Speck per 10/18 min. in circa 2 litri di acqua salata, scolarli e servirli su un piatto piano insieme al gulasch di manzo.

 90 Min.

 2 Pers.

Ingredienti:

4 Canederli allo Speck
 400 g di carne di manzo per gulasch (p.e. spalla)
 200 g di cipolla
 100 ml di vino rosso robusto
 1 cucchiaino di pomodoro concentrato
 1 spicchio d'aglio
 1 cucchiaino di paprika dolce in polvere
 300 ml di acqua
 1 cucchiaino di scorza di limone
 1 cucchiaino di maggiorana
 1 cucchiaino di semi di cumino
 sale e pepe
 farina di mais
 un po' di olio per friggere