



FOTO DI RENATO VETTORATO

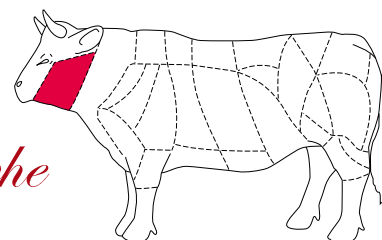
ARCIPELAGO GULASCH

IN UNGHERIA, DOV'È NATO, IL GULASCH È UN PIATTO, O MEGLIO, UNA ZUPPA DI CIPOLLE E MANZO (O MONTONE) INSAPORITA CON ABBONDANTE PAPRIKA, PEPE, CUMINO E AGLIO. DI GULASCH, PERÒ, NON CE N'È UNO...

di FABRIZIO NONIS (fabrizio.nonis@alice.tv) - foto e styling di CHIARA BELLASIO (ricette)

...uno solo, intendo dire. Gulasch, per esempio, è anche il nome di una preparazione tradizionale della Venezia Giulia, più precisamente di Trieste, dove la zuppa originaria si è asciugata, lasciando spazio a un saporitissimo spezzatino di manzo (sempre condito con paprika), ideale da gustare nei mesi invernali. Prepararlo è facile; la resa finale, all'altezza della situazione. L'ingrediente base, naturalmente è la carne. Non un taglio qualsiasi, ma dell'ottimo **guanciale di vitellone**. Sempre il guanciale è protagonista della seconda ricetta di queste pagine: uno stufato di vitellone con patate, da leccarsi letteralmente i baffi.

Le caratteristiche



133

Il taglio

È ricavato dai muscoli delle due **mandibole** i più utilizzati dai ruminanti (insieme a quelli della coda).

Come si riconosce

Ricco di ferro, deve essere di colore rosso scuro, quasi bordeaux. Quasi del tutto privo di grasso, deve presentare sfumature giallo-arancio di collagene.

Resa gastronomica

Particolarmente elastico, è ricco di **collagene**, sostanza che, nelle **cotture prolungate** (e non violente) assicura alla carne una straordinaria morbidezza.

In alternativa...

Per la sua grande morbidezza, il guanciale di vitellone è ideale anche per grandi bolliti, e perfino per degli ottimi brasati. Se non lo trovate, potete sostituirlo egregiamente con il muscolo del giarretto.



Gulasch alla triestina

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di guanciale di vitellone
80 g di lardo tagliato a pezzetti
350 g di cipolle affettate
**1 mazzetto aromatico (alloro,
rosmarino e maggiorana)**
150 g di salsa di pomodoro
2 cucchiaini di paprika
1 bicchiere di vino bianco
sale

Preparazione

1. Fate rosolare il lardo in una casseruola, unite le cipolle e fatele appassire. Aggiungete la carne di manzo tagliata a spezzatino e fatele rosolare a fuoco vivace. Bagnate con il vino, profumate con il mazzetto aromatico e condite con la paprika.

2. Unite la salsa di pomodoro diluita in acqua tiepida, incoperchiate e fate cuocere lentamente per un'ora, lasciando che il sugo si addensi. Togliete il mazzetto aromatico, portate in tavola e servite eventualmente con polenta.

Gulasch trentino

Tritate 700 g di cipolle e fatele appassire a fuoco medio con 100 g di strutto. Unite 1 kg di polpa di vitello tagliata a spezzatino e fatela rosolare. Bagnate con 2 dl di vino rosso e fate evaporare. Insaporite con 2 cucchiaini di paprika dolce e 1 di paprika forte, bagnate con 1 mestolo di acqua calda e fate cuocere per un'ora e mezza, unendo man mano altra acqua. A 15 minuti dal termine unite 20 g di burro, 1 cucchiaino di cumino, un trito di aglio e maggiorana e il succo di 1/2 limone. Spegnete, lasciate riposare per 20 minuti e servite.

Stufato con patate



135

Ingredienti (per 6 persone) Preparazione

900 g di guanciale di vitellone
600 g di salsa di pomodoro
già pronta
1 rametto di rosmarino
1 spicchio di aglio
6 grosse patate
30 g di burro
1/2 bicchiere di vino bianco
sale

1. Pelate e tagliate a pezzetti le patate e fate a dadini la carne. Tritate finemente gli aghi di rosmarino con lo spicchio di aglio e mettete il trito a soffriggere in una padella con burro.

2. Aggiungete la carne e fatela rosolare, mescolandola con un cucchiaino di legno perché si dori in modo uni-

forme. Spruzzate con vino bianco e lasciatelo evaporare completamente.

3. Unite la salsa di pomodoro e proseguite la cottura per 30-40 minuti. A metà cottura, aggiungete le patate e aggiustate di sale. Versate su un piatto di portata preriscaldato e servite.