Goulash e Inferno Riserva

Casa Vinicola Aldo Rainoldi srl – Via Stelvio 128 - Chiuro (SO)- www.rainoldi.com

Ingredienti per 4 persone:

- gr 700 muscolo di manzo
- ml. 75 olio;
- gr 150 cipolle;
- 1 cucchiaio di farina 00;
- 1 cucchiaino di paprika piccante
- 2 cucchiai di paprika dolce
- gr 500 di pelati
- 1 bicchiere di acqua;
- sale q.b., 1 cubetto di

Tempi: 15 minuti e successiva cottura di 2 ore circa

Preparazione: Scaldate l'olio, unite le cipolle tagliate a fettine sottili e cuocete qualche minuto. Unite quindi la carne tagliata e dadi e leggermente infarinata.

Cuocete qualche minuto poi unite i pelati, l'acqua e salate. Portate a bollore e poi coprite e abbassate la fiamma.

Cuocete per circa un'ora e trenta (se necessario unite dell'altra acqua).

Unite a questo punto la paprika e completate la cottura.

Può essere accompagnato a piacere da riso bollito, spatzle di spinaci o canederli.

Vino per l'Abbinamento Perfetto: Inferno Riserva Rainoldi

Servizio: Temperatura 16 °– 18 ° in capaci bicchieri