

# Zuppa di gulasch (gulaschsuppe)

## Tempo preparazione

09:00 H

## Ingredienti

- 900 gr spezzatino bovino adulto
- 1 Peperone verde (opzionale)
- 1 Patata
- 1 Cipolla bianca grande
- 1 pomodoro
- 1 carota grande
- 1 Passato di pomodoro (polpa) 400 gr
- 15 gr Paprika dolce (anche forte va bene)
- Olio
- Sale
- Pepe
- Farina

## Procedimento

- Fare il soffritto con olio e cipolla
- Passare lo spezzatino nella farina
- Sigillare la carne nel soffritto (se ci sta nella pentola del soffritto)
- Alla fine aggiungere le verdure nel soffritto
- Dopo 5 minuti passare tutto nella Slow cook (gia' calda)
- Versare il passato di pomodoro
- Se e' poco aggiungere brodo (o altro pomodoro)
- Aggiungere pepe / sale / paprika

## Tempi cottura

- 8:00 H slow
- 0:30 H soup

## Note

- Non aprire la pentola almeno per le prime 4 H
- Quando manca 01:00 H
  - Sistemare di sale, pepe, paprika
  - Aggiungere liquidi o farina per regolare la consistenza

Last  
update: chicco:ricette:slowcook:gulaschsuppe <https://stdchicco.duckdns.org/dokuwiki/doku.php?id=chicco:ricette:slowcook:gulaschsuppe>  
2020/09/16 20:37

---

From:  
<https://stdchicco.duckdns.org/dokuwiki/> - BrezzaWiki

Permanent link:  
<https://stdchicco.duckdns.org/dokuwiki/doku.php?id=chicco:ricette:slowcook:gulaschsuppe>

Last update: **2020/09/16 20:37**

