



GULASCH E POLENTA

ricetta della scuola di cucina “Il Giardino dei Sapori” di Milano



Ingredienti per 4/6 persone

1000 g di manzo a cubetti
farina
4 cipolle
1 carota
2 bicchieri di vino rosso
prezzemolo, maggiorana, erba cipollina
paprica dolce secchi
buccia di limone
Alloro
1 bicchiere di brodo o acqua
Sale, pepe
Polenta Valsugana “La 5 Cereali”

Procedimento

Infarinare la carne e rosolatela in poco olio. Aggiungete la cipolla e la carota tagliate grosse. Sfumate con il vino e allungate con il brodo o l'acqua, aggiungete gli aromi e cucinate la carne coperta a fiamma dolce per 2 ore. Prepare la polenta seguendo le indicazioni scritte sulla scatola. Servite ben caldo.