



## **Gulash di tacchino**



### **Ingredienti per 4 persone**

800 g	Spezzatino di tacchino
1,5 litri	Brodo vegetale (o dado)
n° 2	Grosse cipolle
40 g	Burro
n° 1	Spicchio di aglio
n° 1	Cucchiaino di paprica dolce
n° ½	Cucchiaino di semi di cumino
n° 1	Foglia di alloro
q.b.	Polenta pronta
q.b.	Farina
q.b.	Sale

### **Preparazione**

1. Passare i pezzi di carne nella farina e scuoterli per eliminare quella in eccesso.
2. Far sciogliere il burro in una casseruola a fondo pesante, unite le cipolle sbucciate e tritate piuttosto finemente e farle appassire per 2 minuti a fuoco basso, alzare la fiamma e aggiungere la carne, i semi di cumino leggermente pestati, lo spicchio d'aglio pestato e sbucciato e schiacciato, l'alloro e la paprica, rosolare tutto per qualche minuto mescolando di continuo con un cucchiaino di legno.
3. Bagnare con 500 ml di brodo caldo, regolare di sale, coprire e proseguire la cottura per circa tre ore a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo ancora un po' di brodo, se il fondo di cottura tendesse ad asciugarsi troppo.
4. Togliere il gulasch dal fuoco e servirlo caldissimo con la polenta riscaldata a bagnomaria o passata sotto il grill.