



## 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.