

-  [Filiati](#)
- [Orario di apertura, Indirizzo](#)
-  [Lista della spesa](#)
- [Mostra elenco](#)



• **M**
[Gestisci il Migros Account](#)

•  [Logout](#)

M
[Accedi](#)



• **M**
[Gestisci il Migros Account](#)

•  [Logout](#)

||

- [Home](#)
- [Azioni](#)
- [Assortimento](#)
- [Shop Vini](#)
- [Sostenibilità](#)
- [Su di noi](#)
- [Servizi](#)

Menu ||

- [Panoramica](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Frutta & verdura](#)
- [Prodotti IP-SUISSE](#)
- [Vino e champagne](#)
- [Superalcolici](#)
- [Sigari](#)
- [Hit del tabacco](#)

- [Standard di qualità](#)
- [I risultati del test](#)
- [Label](#)
- [Scorte d'emergenza](#)
- [Denner Guida dei vini](#)

[Fondue & Raclette](#)
 Niente rende l'autunno più accogliente di una bella raclette o di una cremosa fonduta.

[Hit del tabacco](#)
 Da Denner trovate un'ampia scelta di prodotti del tabacco.

- [Tutto per il futuro](#)
- [L'impegno di IP-SUISSE](#)

- [Rapporto di Sostenibilità](#)
- [goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

[L'impegno di IP-SUISSE](#)
 Sono finiti i tempi in cui nel discount andava bene quanto di più economico ci fosse.

[Rapporto di Sostenibilità](#)
 Il Rapporto di Sostenibilità 2023 è pronto qui per il download

- [Indipendente con Denner](#)
- [Jobs da Denner](#)

- [Pubblicità attuale](#)
- [In merito a Denner](#)
- [Denner cerca nuovi locali](#)

[Pubblicità attuale](#)
[Porta a casa di più](#)
[In merito a Denner](#)
[In merito a Denner](#)
[Il terzo rivenditore di generi alimentari della Svizzera in sintesi.](#)

- [Servizio clienti Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Le ricette di NOAH Bachofen](#)

- [Abbonatevi al Settimanale Denner](#)
- [Denner App](#)
- [Avviso azione](#)
- [Cruciverba](#)
- [Carte regalo](#)
- [Media](#)
- [Lista della spesa](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Dichiarazione sulla protezione dei dati](#)

[Le ricette di NOAH Bachofen](#)

[Le ricette di NOAH Bachofen](#)

[Lasagne al forno](#)

[Cruciverba](#)

[Cruciverba](#)

[Vinca una carte regalo Denner del valore di CHF 1000.-.](#)



- [Home](#)
- [Azioni](#)
- [Assortimento](#)
- [Shop Vini](#)
- [Sostenibilità](#)
- [Su di noi](#)
- [Servizi](#)

Assortimento

- [Panoramica](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Frutta & verdura](#)
- [Prodotti IP-SUISSE](#)
- [Vino e champagne](#)
- [Superalcolici](#)
- [Sigari](#)
- [Hit del tabacco](#)

- [Standard di qualità](#)
- [I risultati del test](#)
- [Label](#)
- [Scorte d'emergenza](#)
- [Denner Guida dei vini](#)

Sostenibilità

- [Tutto per il futuro](#)
- [L'impegno di IP-SUISSE](#)

- [Rapporto di Sostenibilità](#)
- [goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Su di noi



- [Indipendente con Denner](#)
- [Jobs da Denner](#)

- [Pubblicità attuale](#)
- [In merito a Denner](#)
- [Denner cerca nuovi locali](#)

Servizi

- [Servizio clienti Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Le ricette di NOAH Bachofen](#)

- [Abbonatevi al Settimanale Denner](#)
- [Denner App](#)
- [Avviso azione](#)
- [Cruciverba](#)
- [Carte regalo](#)
- [Media](#)
- [Lista della spesa](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Dichiarazione sulla protezione dei dati](#)

-  [Filiati](#)
- [Orario di apertura, Indirizzo](#)
-  [Lista della spesa](#)
- [Mostra elenco](#)

[it]

1. [Servizi](#)
2. [Ristora anima e corpo: zuppa di gulasch - ricetta classica](#)

0 30.10.2018

Ristora anima e corpo: zuppa di gulasch - ricetta classica

Portata principale + Ricette Colazione Aperitivo & Antipasti Dolci Vegan Grigliate Buono e conveniente



Da bambino la zuppa di gulasch era per me il piatto che di solito si mangiava a pranzo, nei pressi delle piste da sci. La variante «fatta in casa» è tuttavia decisamente migliore ed è tutt'altro che difficile da preparare.

Peperoni, patate e spezzatino di manzo sono gli ingredienti di base della classica zuppa di gulasch. Già da ragazzino mi piaceva questo sostanzioso brodo che a pranzo, servito nella baita sulle piste da sci, mi dava l'energia necessaria per affrontare il pomeriggio sulle piste. Un piatto che aveva senz'altro un buon sapore, ma che tuttavia risultava sempre poltiglioso e piuttosto indefinibile... La prima volta che ho assaggiato questa zuppa da me cucinata, mi sono subito reso conto di quanto straordinario fosse questo piatto. L'importante è ovviamente usare ingredienti di qualità: io, ad esempio, ho utilizzato lo spezzatino con il marchio IP-Suisse e la zuppa non va assolutamente mai «stracotta». Le verdure e la carne devono risultare ben cotte e tenere, ma appunto, non poltigliose.

Ingredienti per 4 persone

- 700 g di carne di manzo tagliata a bocconcini, ad es. del marchio IP-Suisse, a temperatura ambiente
- 400 g di patate tagliate a tocchetti
- 150 g di carote, tagliate a rondelle
- 1½ peperoni rossi e/o gialli
- 1 cipolla di media grandezza
- 1 piccolo spicchio d'aglio
- 2¼ cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 2½ cucchiaini di farina
- 2,2 dl di vino rosso
- 8 dl di brodo di carne
- 1 piccola foglia di alloro
- 1 rametto di timo fresco
- 1 manciata di foglie di sedano a coste
- 4-6 cucchiaini di panna acida
- Qualche ricciolo di burro per arrostiti o un filo di olio vegetale neutro

Preparazione

1. Tagliare la zucca a metà, togliere i semi e tagliarla a fette sottili di 2 cm.
2. Condire con olio di oliva e sale e cuocere in forno a 180 °C per 15 minuti fino a quando non sarà morbida.
3. Nel frattempo, lavare l'insalata e togliere i semi dalla melagrana. Tritare grossolanamente i gherigli di noce.
4. Per la salsa, mescolare l'olio di semi di zucca, il succo di limone e il miele. Quindi condire con sale e pepe a piacere.
5. Distribuire l'insalata di formentino su 4 piatti e adagiarvi sopra circa 3-4 pezzi di zucca tiepida.
6. Cospargere con i semi di melagrana e le noci tritate e irrorare con la salsa.

Durata di preparazione: circa 30 minuti

Consigli:

- Volendo, anziché utilizzare la solita scodella, la zuppa può essere servita all'interno di un panino svuotato della mollica.
- Qualche goccia di panna acida in ciascuna scodella non solo conferisce alla zuppa un tocco di eleganza, ma anche di gusto.
- Inoltre, abbinata ai crostini ottenuti da una baguette, la zuppa di gulasch ha un gusto davvero straordinario.

[PDF herunterladen](#)

Vino consigliato

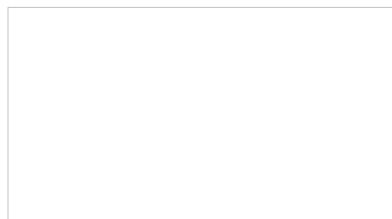
Era Costana Tempranillo

Rosso ciliegia scuro. Profumo intenso di bacche rosse e amarene. Corpo da medio a pieno con tannini rotondi e retrogusto persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

Filter
Portata principale

Articoli collegati



Portata principale | 17.12.2024

[Filetto di zucca alla Wellington con due tipi di funghi](#)

Portata principale | 26.11.2024

[Salmone con crema di formaggio alle erbe su risotto alle erbe e limone](#)

Portata principale | 18.11.2024

[Pljeskavica con ajvar](#)

Articoli più recenti



Aperitivo & Antipasti | 24.12.2024

[Stella di pasta sfoglia con prosciutto cotto e formaggio cremoso](#)



Portata principale | 17.12.2024

[Filetto di zucca alla Wellington con due tipi di funghi](#)



Aperitivo & Antipasti | 10.12.2024

[Vin brulé bianco con mele](#)

Newsletter

Con la newsletter di Denner si rimane sempre aggiornati. Si iscriva adesso!

Lista della spesa

Crei la sua lista della spesa e la condivide con gli amici.

[Alla lista della spesa](#) Creare una nuova lista della spesa

La filiale Denner vicino a lei



Acquisti

- [Azioni](#)
- [Assortimento](#)
- [Vini](#)
- [Lista della spesa](#)
- [Avviso azione](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

Aiuto e contatto

- [Servizio clienti](#)
- [Formulario di contatto](#)

Filiali

- [Tutte le filiali](#)

Note legali

- [Dichiarazione sulla protezione dei dati](#)
- [Avvertenze legali](#)
- [Impressum](#)

Concorso

- [Cruciverba](#)
- [Sudoku](#)

Imprese

- [Chi siamo](#)
- [Sostenibilità](#)
- [Media](#)

Denner App

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

Ci segua su social media

Facebook facebook.com/denner.ch
Instagram instagram.com/denner_schweiz
YouTube youtube.com/c/DennerTicino
Linkedin linkedin.com/company/denner-ag
tiktok www.tiktok.com/@denner_ch

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

