

ZUPPE E MINESTRE

Borsch

LUOGO: [Europa / Russia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Originario dell'Ucraina il borsch, famosissima zuppa a base di barbabietole si è diffusa in gran parte dell'Europa dell'est dalla Polonia alla Romania e alla Lituania...ne esiste anche una versione tedesca: il Borschtsch.

Una zuppa molto particolare nel sapore che va servita accompagnandola con della panna acida e dell'aneto. Questo piatto è un perfetto comfort food quando le sere iniziano a farsi più fredde. Se amate questo frutto della terra vi proponiamo anche un'altra ricetta molto saporita: [barbabietole patate al cartoccio](#).

PER SERVIRE

PANNA ACIDA 400 gr

ANETO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate preparando un buon brodo che vi servirà per preparare il borsch: trasferite in una pentola capiente la carcassa di un pollo ed accendete il fuoco per fargli prendere calore.



- 2 Nel frattempo preparate le altre verdure: sbucciate la cipolla, la carota e rimuovete i filamenti dal sedano quindi tagliate le verdure a pezzettoni ed unitele in pentola con la carcassa.

Aggiungete anche un ciuffo di prezzemolo.





3 Riempite la pentola con l'acqua, versatene almeno un paio di litri.

Aggiungete il pezzo di manzo, salate adeguatamente ed insaporite con i grani di pepe; coprite con un coperchio e fate cuocere per almeno un'ora.

Mettete a lessare le barbabietole rosse in un'altra pentola colma d'acqua.





4 Sgrassate il brodo, filtratelo e mettetelo da parte. Sgrassate il pezzo di manzo e dividetelo

a pezzettoni e mettete anch'esso da parte.



- 5 A questo punto affettate finemente la cipolla e fatela soffriggere in un giro abbondante d'olio in una casseruola possibilmente in ghisa.



6 Sbucciate, affettate ed unite l'aglio alla casseruola.



- 7 Sgrassate e tagliate la carne di maiale in bocconcini ed unitela alla casseruola per farla rosolare in modo uniforme.



- 8 Riducete la carne di manzo lessa messa da parte in pezzettini ed uniteli alla pentola in ghisa. Pulite ed affettate la carote ed unite anch'essa alla casseruola.



9 Aggiungete il brodo e un paio di mestoli dell'acqua di cottura delle barbabietole.

Tagliate le barbabietole ormai cotte e unite anch'esse alla casseruola con il resto degli ingredienti.

Aggiungete anche i crauti scolati dall'acqua di conserva.





- 10** Lavate, tagliate i pomodori a spicchi ed eliminate l'acqua di vegetazione con i semi, quindi uniteli alla casseruola.

Coprite e fate cuocere il borsch per altri 40 minuti.



- 11** Servite il borsch ben caldo ultimando ciascun piatto con un ciuffetto di aneto tritato ed un cucchiaino di panna acida.



CONSIGLIO

Potrei consumarla anche il giorno dopo?

Certo, è ancora più buona come tutte le zuppe!

Quanto tempo prima posso farla?

Puoi certamente anticiparti di qualche ora e lasciarla riposare.

