

ZUPPE E MINESTRE

# Bigos

LUOGO: Europa / Polonia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



## INGREDIENTI

- 1 confezione da 1 kg di crauti polacchi
- 1 verza
- 1kg di manzo
- 1 kg di maiale
- ½ kg di salsicce
- 250gr di pancetta affumicata
- 1/2kg di Kielbasa (tipo di salsiccia affumicata)
- 1 cipolla
- 1 piccola latta di passata di pomodoro
- 3/5 foglie di alloro
- sale
- pepe
- olio
- zucchero
- erbe e spezie

# PREPARAZIONE

- 1 Prendere una grossa casseruola e mettere a bollire dell'acqua. Aggiungere i crauti e lasciarli bollire. Tagliare il manzo ed il maiale in piccoli bocconcini quadrati e farli rosolare. Di solito ci vogliono 2 padelle per poterli soffriggere tutti (una per il manzo ed una per il maiale). Condire con le erbe e le spezie. Grigliare la verza e versarla nella casseruola. Tritare la cipolla e versare anch'essa nella casseruola. Quando il manzo ed il maiale hanno preso colore versarli entrambi nella casseruola insieme al liquido di cottura. Tagliare il kielbasa in piccoli pezzi e scottarli in padella, scottandoli si evita che si spappolino in acqua. Una volta scottati versarli nella casseruola insieme agli altri ingredienti.  
Tagliare la pancetta, tenendone una fetta da parte, in pezzi lunghi 1 cm e soffriggerla. Scolare il grasso in eccesso e versarla nella casseruola. Si può cuocere anche la salsiccia insieme alla pancetta e si versa anch'essa nella casseruola.  
Aggiungere 1 cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di pepe, 1/8 tazza di zucchero e le foglie d'alloro nella casseruola.  
Ed ecco il tocco finale, versare anche il contenuto della piccola latta di passata di pomodoro e mescolare il tutto. Aggiungere dell'acqua se necessario. Cuocere a fuoco lento. Più continua a sobbollire meglio è.  
Se vi avanza potete surgelarlo, oppure potete conservarlo in frigorifero e scaldarlo nell'arco della settimana.