

ZUPPE E MINESTRE

## Boršč? bielorusso

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

2  
5 lt d'acqua  
300g di ossa di prosciutto  
200g di manzo  
60g di salsiccia  
2 barbabietole  
5 patate  
1 carota  
1 cipolla  
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro  
20g di lardo  
1 cucchiaio di farina  
2 cucchiaini di zucchero  
2 cucchiaini di aceto  
4 cucchiaini di panna acida  
1 radice di prezzemolo  
sale.

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete le ossa di prosciutto tritate e il manzo in una casseruola d'acqua fredda e portate ad ebollizione. Schiumate con una schiumarola e lasciate sobbollire a fuoco lento. Mezz'ora prima che il brodo sia pronto aggiungete il sale, versatevi le carote pulite e lavate, la cipolla e la radice di prezzemolo. Filtrate il brodo. Soffriggete le carote tagliate a julienne, il prezzemolo e la cipolla nel lardo. Aggiungete il concentrato di pomodoro e fate cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti. Aggiungete al brodo bollente le patate a cubetti, le barbabietole bollite e tagliate a pezzetti, la cipolla e le radici leggermente indorate, la farina stemperata in un po' di brodo e fate cuocere fino a che la zuppa è pronta. Condite il brodo con lo zucchero e l'aceto. Tagliate la carne bollita e le salsicce in tocchetti e aggiungetele al brodo.