

ZUPPE E MINESTRE

Boršè

LUOGO: Europa / Russia

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



INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE 500 gr
CAVOLO CAPPuccio 200 gr
SALSICCIA DI MAIALE 200 gr
BARBABIETOLE 300 gr
PROSCIUTTO COTTO 200 gr
PANNA ACIDA 100 ml
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola
CIPOLLE 1
POMODORI o 2 cucchiari di concentrato di
pomodoro - 2
ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da
tavola
ALLORO 1 foglia
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mettete la carne in due litri di acqua fredda, portate a bollore, schiumate e fate cuocere a fiamma bassa.

Tagliate a fiammifero le barbabietole, tritate la cipolla e fatele brasare in un'altra pentola con un po' di brodo fino a metà cottura.

Aggiungete il cavolo tagliato a striscioline, l'aceto, lo zucchero e la foglia di alloro, coprite con il brodo e fate cuocere patate e barbabietole.

Una decina di minuti prima di togliere dal fuoco, aggiungete i pomodori tagliati a spicchi, il sale, il pepe, la carne che avrete tagliato a dadini, il prosciutto cotto sminuzzato e la salsiccia a pezzetti. A piacere potete far cuocere insieme alla zuppa mezzo chilo di patate tagliate a dadini. Servite versando nei piatti la panna acida.