

ZUPPE E MINESTRE

## Brodo con kletzki

LUOGO: Europa / Moldavia

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



### INGREDIENTI

12 bicchieri d'acqua  
800g di costata di manzo  
½ cipolla  
½ mazzetto di prezzemolo  
½ carota  
1 foglia d'alloro  
sale  
pepe nero  
prezzemolo

### PER IL KLETZKI

1 bicchiere di farina di mais  
2 cucchiaini di semolino  
½ uovo  
1 cucchiaino di burro e sale

## PREPARAZIONE

**1** Tritate la polpa della costata e fatela cuocere in acqua bollente per 3-4 ore a fuoco lento. Ogni tanto rimuovete la schiuma ed il grasso che affiorano sulla superficie del brodo, ma non completamente poiché un po' di grasso permette di conservare la fragranza delle verdure.

30-40 minuti prima di ultimare la cottura aggiungete al brodo del sale, le cipolle fritte, le carote, il prezzemolo, il pepe e aggiungete, negli ultimi 5-7 minuti di cottura, la foglia di alloro. Filtrate il brodo e lasciate bollire il tutto.

Prima di servire rimuovete tutto il grasso dalla superficie del brodo.

Disponete il kletzki in piatti aggiungendovi il prezzemolo e il brodo filtrato. Per la preparazione del kletzki dovete miscelare in una ciotola l'acqua, il sale e il burro e portare tutto ad ebollizione.

A questo punto versateci il semolino di mais, mescolate così da evitare la formazione di grumi e lasciate bollire mescolando continuamente per 5-7 minuti a fuoco lento. Fate raffreddare la pasta, aggiungetevi un uovo crudo e mescolate nuovamente.

Usando due cucchiaini fate dei gnocchi con l'impasto di semolino e calateli nell'acqua bollente salata. Fate cuocere i kletzki che emergono in superficie per 5-7 minuti.