

ZUPPE E MINESTRE

# Sauerkraut š?y con funghi

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



## INGREDIENTI

500g di ossa di manzo  
400g di crauti  
50g di funghi secchi  
1 carota  
1 cipolla  
3 cucchiaini di concentrato di pomodoro  
2 cucchiaini di farina  
2 cucchiaini di lardo  
4 cucchiaini di panna acida  
pepe  
foglie d'alloro  
verdure  
sale

## PREPARAZIONE

**1** Preparate separatamente i brodi d'ossa e di funghi. Scolate i funghi attraverso un colino,

sciacquateli e tagliateli in pezzi. Sminuzzate i crauti, metteteli in una casseruola, aggiungetevi del brodo di ossa, il lardo, il concentrato di pomodoro, coprite con un coperchio e lasciate stufare per circa ½ ora, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungete il brodo di funghi al brodo di ossa filtrato, portate ad ebollizione, quindi aggiungete i crauti saltati, le verdure in foglie, i funghi, i grani di pepe, le foglie d'alloro, la farina stemperata in un po' di brodo e sale a piacere, quindi fate bollire per altri 5 – 10 minuti.

Servite lo  condito con della panna acida e delle verdure.