

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa agre di vitello con funghi

LUOGO: Europa / Moldavia

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



INGREDIENTI

- 8 bicchieri d'acqua
- 300g di petto di vitello
- 1 ½ bicchiere di pasta fatta in casa
- 3-4 funghi secchi
- 1 carota
- 2 mazzetti di prezzemolo
- 2 cipolle
- 3 cucchiaini di margarina
- 1 uovo
- ½ bicchiere di panna acida
- 1 bicchiere di succo di limone
- sale
- pepe nero
- 1 cucchiaino di finocchio tritato e prezzemolo

PREPARAZIONE

1 Tagliate il vitello in pezzi e fatelo cuocere a fuoco lento in acqua bollente fino a cottura ultimata. Fate bollire, in pentole diverse, i funghi e la pasta.

A questo punto, tagliate le carote, le cipolle ed il prezzemolo e friggete il tutto.

Versate i funghi nel brodo bollente, aggiungetevi la verdura fritta e la pasta.

Aggiungete il sale, il pepe, il succo di limone e bollite il tutto, dopodiché fate raffreddare la zuppa ottenuta.

Versate nella zuppa raffreddata un uovo montato con della panna acida e scaldate il tutto (senza portarlo ad ebollizione).

Prima di servire versateci dell'altra panna acida e cospargete di prezzemolo.

Per preparare la pasta, versate nella farina un composto di acqua, uova e sale.

Impastate bene il tutto e lasciate a riposare per 25-30 minuti, coprite l'impasto con un canovaccio umido, quindi stendete la sfoglia, fatela seccare e tagliatela in strisce larghe circa 4-4 ½ cm dalle quali taglierete delle fettuccine sottili.