

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di barbabietola Volhynian

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

¼ tazza di fagioli secchi
2 tazze d'acqua
2 tazze di pane kvas
2 tazze di brodo di carne
6 barbabietole medie
cotte e sbucciate
1 scatola di pomodori non scolati (400gr)
1 piccola testa di cavolo (ca. 250gr)
1 piccola mela acerba
sale e pepe
1 cucchiaino di burro (facoltativo)
panna acida .

PREPARAZIONE

- 1 Portare i fagioli e l'acqua ad ebollizione in una grossa pentola. Rimuovere dal fuoco e lasciar riposare per 1 ora. Quindi bollire per 20minuti, o fino a che i fagioli siano teneri.

Aggiungere il kvas ed il brodo di carne.

Affettare le barbabietole, schiacciare i pomodori o farne un puree schiacciandoli attraverso un setaccio o usando un frullatore elettrico. Aggiungere le barbabietole e i pomodori ai fagioli. Tagliare il cavolo in sei parti e rimuovere il centro. Tagliare la mela, se si desidera; togliere i noccioli e affettare. Aggiungere il cavolo e la mela ai fagioli.

Condire a piacere con sale e pepe. Incorporare il burro, se si desidera. Cuocere la zuppa a fuoco medio per 30 minuti.

Per servirla versare un cucchiaino di panna acida in ciascuna ciotola. Versarci sopra la zuppa calda e mescolare.