

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di barbabietole

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di vitello
400 g di barbabietola precotta
1 patata
1 carota
1 costa di sedano
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
2 cipolle
400 g di cavolo cappuccio
sale
alloro e limone.

PREPARAZIONE

1 Mondare il cavolo e affettarlo molto sottile, cuocerlo nel brodo di carne preparato in precedenza con il vitellone e gli aromi.

A parte, rosolare la cipolla, il sedano e la carota tagliati sottili, aggiungervi la patata a

pezzi, il concentrato di pomodoro, l'alloro e le barbabietole tagliate anch'esse molto sottili.

Cuocete per dieci minuti, quindi amalgamare il tutto nel brodo e aggiungervi la carne tagliata a dadini. Servire dopo aver insaporito con panna acida (salsa smetana), vedi la ricetta nell'archivio delle salse.