

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di carne Solijanka

LUOGO: Europa / Russia

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



200 g di lingua

sale

2 pomodori

5 olive nere

prezzemolo o aneto

PREPARAZIONE

1 Preparate il brodo mettendo gli ingredienti a freddo. Quando è cotto il pollo toglietelo e continuate la cottura finché il manzo è tenero. Passate quindi il brodo, eliminate le verdure, la foglia di alloro e il pepe e rimettete la carne nella pentola dopo averla tagliata a dadini. Una volta raffreddato il brodo, ponetelo in frigorifero per poterlo poi sgrassare meglio.

Intanto fate imbiondire le cipolle tritate nell'olio caldo, aggiungete la passata di pomodoro e mescolate con un po' di brodo. Fate cuocere per mezz'ora a fiamma bassa in un quarto di litro di brodo i cetrioli pelati e tagliati a tocchetti. Unite alla cipolla la carne cotta, il rognone, i wurstel, la lingua e il prosciutto tagliati a pezzettini e poi i cetrioli, i capperi, il sale, la foglia di alloro e i pomodori tagliati a spicchi; aggiungete il brodo e fate cuocere per cinque minuti.

Servite con la panna acida, le olive, le fettine di limone pelato a vivo e il prezzemolo tritato.