

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di carne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Russia*

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



1 1/2 L DI BRODO FATTO CON

500 g di carne di manzo (cappello del prete)

1 cipolla

prezzemolo

porro

5 grani di pepe

sale

2 petti di pollo

1 carota

1 gambo di sedano

6 grani di pepe

1 foglia di alloro; 2 cipolle

2 cucchiaini di passata di pomodoro

3 cucchiaini di olio

200 g di würstel

200 g di rognone a fettine sottili

1 cucchiaio di capperi

1 foglia di alloro

1 dl di panna acida

4 fette di limone

4 cetrioli sott'aceto

200 g di prosciutto cotto

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 würstel, 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.