

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di crauti

LUOGO: [Europa](#) / [Ucraina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ottima questa **zuppa di crauti**, perfetta come comfort food durante i giorni in cui i primi freddi iniziano a farsi sentire e si ha voglia di gustare un piatto caldo e gustoso. La verza con il suo gusto dolce ma particolare si sposa benissimo con il sapore del maiale che grazie ad una cottura lenta e diventa tenerissimo. Provate questa ricetta e se amate in maniera particolare questa verdura, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta del [gratin di zucca](#) e verza: che piatto favoloso!

INGREDIENTI

STINCO DI MAIALE 1 kg
ZAMPA DI MAIALE o pezzi di prosciutto -
UVA PASSA o 2 cucchiaini di zucchero (facoltativo) - 100 gr
CRAUTI 500 gr
ACQUA 1 l
LARDO DI MAIALE o margarina (a temperatura ambiente) - 3 cucchiaini da tavola
FARINA 3 cucchiaini da tavola
BRODO DI CARNE 500 ml
CIPOLLE media, affettata - 1
ALLORO 1 foglia
PEPE NERO IN GRANI 5
PREZZEMOLO 0,25 cucchiaino di prezzemolo essiccato - 1 rametto
SALE ½ cucchiaini da tè
PEPE NERO ¼ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Lessate gli stinchi di maiale in una pentola da 5 litri per 20 minuti. Schiumate di tanto in tanto.



- 2 Aggiungete la cipolla, le foglie di alloro, pepe e prezzemolo.



- 3 Cuocete per 45 minuti o finché la carne risulti tenera. Rimuovete la carne dal brodo.

Filtrate il brodo al passino e rimettetelo nella pentola.

Disossate la carne e scartate la pella, quindi affettatela.



4 Sciacquate i crauti con acqua fredda e scolateli.

Aggiungete al brodo la carne affettata e i crauti scolati.



5 Unite anche, a piacere, la pancetta e l'uvetta e fate sobbollire per 1 ora.



- 6 Miscelate la farina ed il lardo fino a che il composto risulti omogeneo ed aggiungetelo alla pentola con la carne ed i crauti.



- 7 Continuate la cottura mescolando a fuoco medio fino a che si addensi.

Aggiustate di sale e pepe.

Servite il piatto accompagnato da patate lesse o gnocchetti di patate.

CONSIGLIO

Con cosa posso abbinare questa zuppa?

Puoi fare del semplice riso in bianco, andrà benissimo.

Potrei realizzare la ricetta con un po' di anticipo?

Sì va benissimo, anzi come tutte le zuppe, se fatta riposare è ancora più buona.