

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di vitello

LUOGO: Europa / Bulgaria

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



INGREDIENTI

700g di vitello zampetto o petto
2 carote
1 cipolla
½ sedano
2 patate
2 pomodori
50g di burro
prezzemolo con le radici
pepe
rafano
aceto
sale

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la carne in pezzi, metterla in acqua fredda e portare ad ebollizione. Salare e sobbollire insieme alle carote sminuzzate, al sedano e alle radici di prezzemolo. Quando è

tenero, aggiungere le patate e dopo 20 minuti aggiungere anche i pomodori tagliati fini.

Aggiungere il burro quando il tutto è quasi pronto.

Quando si deve servirla, innanzitutto mettere un pezzo di carne nel piatto, quindi versarci sopra il brodo. Cospargere con prezzemolo tritato fine e pepe.

Servire il rafano grattugiato condito con aceto e sale separatamente aggiungere alla zuppa a piacere.