

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa fredda di barbabietola

LUOGO: Europa / Lituania

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



INGREDIENTI

2 barbabietole lesse grattugiate grossolanamente
2 cetrioli medi tagliati in piccoli cubetti
2 uova sode
1 tazza di panna acida
4 tazze di latte di burro
1 tazza di acqua bollente fatta raffreddare
10 rametti di aneto fresco tritato finemente
½ tazza di parti verdi tritate finemente di scalogno o aglio selvatico
sale
succo di limone appena spremuto per aggiustare l'acidità se necessario.

PREPARAZIONE

1 Miscelare il latte di burro con la panna acida e l'acqua, quindi aggiungere le barbabietole, i

cetrioli e i bianchi d'uovo finemente tritati, mescolare delicatamente. Prendere i rossi d'uovo e schiacciarli con $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale e scalogno. Questo viene fatto per sviluppare l'aroma di cipolla.

Aggiungere il preparato con i rossi alla zuppa, mescolare. La zuppa potrebbe avere un gusto leggermente acido, usare 1 o 2 cucchiaini di succo di limone fresco per aggiustare l'acidità. L'aneto tritato finemente viene cosparso in ciascuna ciotola, appena prima di servire. Questa zuppa viene mangiata con patate lesse ed è molto gradevole da mangiare in estate.