

ZUPPE E MINESTRE

Boršč con prugne e funghi

LUOGO: Europa / Russia

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



INGREDIENTI

100 g di funghi secchi
30 g di margarina
1 cipolla
1/2 sedano rapa
300 g di cavolo
1 cucchiaino di zucchero
sale
aneto
400 g di barbabietole
2 dl di passata di pomodoro
1 carota
1 cucchiaino di farina
400 g di patate
200 g di prugne secche snocciolate
pepe

PREPARAZIONE

1 Cuocete i funghi (che avrete prima fatto rinvenire in un po' d'acqua fredda) in due litri di acqua. Fate brasare le barbabietole tagliate a fiammifero in quindici grammi di margarina sciolta e mescolata con la passata di pomodoro e un po' di brodo di funghi. Fate soffriggere nel resto della margarina la cipolla, la carota e il sedano rapa tritati e poi cospargeteli di farina. Fate cuocere nel brodo di funghi il cavolo tagliato fine e le patate a dadini per un quarto d'ora, poi aggiungete la barbabietola brasata, il soffritto di verdure, i funghi cotti e tagliati, lo zucchero e le prugne insieme con l'acqua nella quale le avrete fatte prima rinvenire. Condite con sale e pepe e fate cuocere ancora per una decina di minuti.

Cospargete il boršè con l'aneto tritato e servite in tavola.