

ZUPPE E MINESTRE

Solyanka

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Ucraina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *130 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- GIRELLO DI MANZO tagliato a cubetti - 500 gr
- PROSCIUTTO COTTO tagliato a cubetti - 300 gr
- BRODO DI CARNE 3 l
- CETRIOLI grandi sottaceto - 3
- POMODORI grossi - 3
- FUNGHI affettati - 1 tazza
- WURSTEL DI MAIALE affettati sottilmente - 5
- OLIVE NERE 1 confezione ,snocciate -
- BURRO 6 cucchiaini da tavola
- CIPOLLE medie - 6
- SALE (per cuocere la carne) - 1 cucchiaino da tè
- PEPE NERO (per cuocere la carne) - ½ cucchiaini da tè
- LIMONE piccoli - 2
- SALE

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola la carne, il prosciutto, il brodo, il sale ed il pepe; mettete la pentola sul fuoco e portate il tutto ad ebollizione.



- 2 Schiumate il brodo ogni qual volta affiori la schiuma fino a quando il brodo risulti completamente limpido.

Abbassate il fuoco e lasciate cuocere per circa 2 ore o fino a quando la carne non risulti tenera.

Sbucciate e affettate le cipolle, trasferitele in una padella e saltatele con metà del burro a disposizione fino a quando saranno dorate.

Sbucciate i cetrioli, scartate i semi e tagliateli a fettine sottili ed aggiungeteli alle cipolle; saltateli per due minuti.



- 3 Sbucciate, togliete i semi e tritate i pomodori ed unite anch'essi alla padella; lasciate cuocere le verdure per altri 8/10 minuti.



- 4 In una padella a parte, fate saltare i funghi nel burro rimanente.



5 Unite le verdure appena preparate ed i wurstel affettati alla casseruola con la carne ed il brodo; scaldate tutto affinché i sapori si amalgamino.





6 Nel frattempo, mettete le olive in una pentola, copritele con l'acqua e bollitele per diversi minuti.



7 Scolate le olive ed aggiungetele alla zuppa.



8 Aggiustate di sale e guarnite con fette di limone, quindi portate in tavola.