

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa fredda di barbabietola

di: *Cookaround*

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.