

A borsch, sopa que vem do Oriente com carne e beterraba



Foto Maurizio Maurizi
15 de fevereiro de 2016 de Calycanthus

Famoso e colorido esta sopa de origem ucraniana faz parte integral do que pouco da culinária do Oriente que até agora conhecido e praticado.

Difundida em muitas variações no nome e ingredientes, no entanto, mantém em todos os lugares o amor de beterraba que dá aparência distinta.

A empresa faz carne (carne de porco e bovina, mas também frango e até mesmo pato) e vegetais, com a adição de batatas, ou leguminosas (feijão em geral).

O resultado é uma sopa decididamente fortificar, mas também muito delicado e aromático. Nossa receita, com mil dicas e conselhos precisos, é o dom de uma tia russa, Tatiana, que a venera na precisão dos passos, cortes e temperaturas.

Não tenha medo, porém, nada muito complicado!

Nota:

graças a tia de Tatiana para a receita, e graças a seus netos que tê-lo traduzido.

Ingredientes

800 g de carne de porco ou vitela (possivelmente um corte no osso, mas não muito fina)

1 tamanho branco cebola média

2 cenouras

1 pequeno talo de aipo (opcional)

150-200 g de tomate pelado

400 g de beterraba
400 g de couve (ou também repolho)
150-200 g de batatas (ou feijão)
2-3 colheres de sopa de vinagre
2-3 colheres de chá de açúcar
3 folhas de louro
4 dentes de alho
3 colheres de sopa de óleo vegetal (de preferência o girassol)
sal
pimenta preta
colorau dill fresco

Para servir:

1 colher de sopa de creme de leite a cada prato algumas folhas de endro fresco (ou mesmo o aipo)

preparação

Em uma panela grande dispostos a carne, adicione uma colher de chá de sal e cubra com 3 litros de água fria.

Leve para ferver, desnatao, em seguida, abaixe o fogo e deixe cozinhar suavemente durante pelo menos uma hora e em qualquer caso até que a carne é muito macia.

Enquanto isso dedicar-se à mistura.

Finamente picado cebola e marrom-lo com o óleo de girassol foco lentamente durante cerca de dez minutos, em seguida, adicione o aipo (se quiser) também cortou pequeno, então a cenoura ralada com ralador com furos grandes e cozinhe, mexendo por mais cinco / dez minutos.

Em seguida, adicione os tomates e deixe-o ir, desde que você não será desfeita e misturado bem, em seguida, caiu a beterraba cortado para combinar, imediatamente adicione o vinagre (folhas cor ...), o açúcar eo sal e continue a cozinhar mais dez minutos.

Se a carne estiver pronta retire do caldo e mantê-lo coberto quente.

No caldo cozinhar as batatas em cubos de tamanho médio por cerca de 15 minutos, em seguida, adicione o corte o repolho em tiras finas e cozinhe por dez / 15 minutos ainda.

Em seguida, despeje o molho na panela com a placa, adicione as folhas de louro, sal e pimenta e continue a cozinhar por cerca de oito / 10 minutos, em seguida, adicione o alho em fatias finas e dill (ou folhas de aipo) e deixar ir durante alguns minutos.

Desligue, cubra e deixe de se contentar com dez minutos.

Para servir borsch colocado em cada prato cerca de 60 g de carne em filetes, cobrir com algumas colheres de sopa e terminar com creme de leite e dill.

http://cucina.corriere.it/allacciate-grembiuli/ricette-paura/16-febbraio-15/borsch-zuppa-che-viene-est-carne-barbabietola_91a640e0-d3f5-11e5-ad4b-f58d2f08a6c7.shtml

São Paulo, SP, 31 Março de 2016

Mkmouse