

## Red borscht with cream and potato

### Brodo rosso con panna e patate



#### ingredienti

3 carote  
1 prezzemolo  
1/2 porro  
1/3 di sedano  
oppure circa 400 g di verdure surgelate invece di quelle sopra  
5-6 dadi  
2-3 barbabietole  
10 grani di pepe  
5 grani di pimento  
5 foglie di alloro  
2 spicchi di aglio  
2 cipolle  
burro o olio per friggere  
5-6 cucchiaini di pangrattato  
crema  
zucchero  
patate  
aneto e/o foglie di prezzemolo

#### Preparazione

1. Tagliare a fiammiferi tre carote e del prezzemolo. Affettare mezzo porro. Grattugiare 1/3 di sedano. Al posto della verdura fresca è possibile utilizzare confezioni surgelate (utilizzarne circa 400 g).

2. Versare 1,5-2 litri di acqua pura (filtrata o minerale) sulle verdure di cui sopra. Aggiungere 5-6 pezzi di manzo da brodo e iniziare la cottura.
3. Nel frattempo grattugiare due o tre barbabietole e metterle in una padella.
4. Dopo che i dadi si sono sciolti e il brodo diventa caldo, versare 1/3 o metà delle barbabietole. Cuocere con il coperchio per circa 20 minuti. A questo punto il succo viene estratto dalla barbabietola e il brodo assume un colore caratteristico.
5. Quando le barbabietole si sono ammorbidite la stufatura può considerarsi completata. Filtrare il contenuto della padella in una pentola pulita (la barbabietola rimane sul filtro).
6. Versare il contenuto della pentola con il brodo sempre filtrandolo nella pentola con le barbabietole filtrate. In questo modo potrete separare la carota, il prezzemolo e il porro. Versate il brodo attraverso il colino in piccole dosi, cercando di spremere il succo ancora rimasto nelle barbabietole.
7. È possibile mettere una porzione di verdure e barbabietole dal setaccio al brodo filtrato. Fatelo a propria discrezione e gusto, ma non esagerare.
8. Mettere la pentola con il brodo sul fornello e iniziare a cuocere a fiamma bassa. Aggiungere ca. 10 grani di pepe nero, 5 grani di pimento e cinque foglie di alloro . Il brodo deve essere cotto ad una temperatura di circa 80 °C.
9. Spremere due spicchi d'aglio e aggiungerli al brodo.
10. A questo punto tagliare due cipolle a dadi sottili e soffriggerle con del burro o dell'olio.
11. Mettere una delle cipolle fritte nella zuppa e conservare l'altra che sarà utilizzata come condimento per le patate.
12. Nella stessa padella con cui si è frita la cipolla spargere circa 5-6 cucchiaini di pangrattato. In questo modo si ottiene il roux (in polacco : zasmazka). Aggiungerla al brodo e mescolare.
13. Ora verrà realizzata la crema, usando panna fresca, mettere mezza tazza di brodo nella pentola, aggiungere due o tre cucchiaini di panna e amalgamare.
14. Aggiungere dello zucchero alla crema.
15. Dopo aver unito il brodo e la crema spegnere il fuoco e far raffreddare.
16. Nel frattempo sbucciare alcune patate, tagliare a cubetti e cuocere.
17. Scolare le patate e salarle.
18. Quando il brodo si sarà raffreddato, scaldarlo nuovamente. Mettere nel piatto di portata le patate, versare il brodo e cospargere le patate con la cipolla frita, il prezzemolo e l'aneto.

### **Notes**

Barszcz [barʂɨʦ] czerwony [tʂɛrvɔɲi] è conosciuto in inglese come brodo di barbabietole chiaro, mentre l'espressione polacca barszcz czerwony significa semplicemente brodo rosso. Questa tradizionale zuppa polacca è fatta di succo di barbabietole rosse. Tradizionalmente il brodo rosso è servito con Uszka (leggere come ushka), gnocchi

ripieni molto simili ai ravioli italiani. Il gusto di barbabietola rossa domina con il suo caratteristico sapore delicato e naturalmente dolce.