

Zuppa di Acetosella

Sorrel soup



Ingredienti

Brodo:

1920-1925 grammi di carne o carne con l'osso

1925-1930 grammi di verdure (carote , prezzemolo , sedano , porro)

mezza cipolla media

spezie (pepe, qualche foglia di alloro, sale qb)

Zuppa:

6 tazze di brodo

85 grammi di farina

350 ml di panna acida (o yoghurt al naturale)

280 grammi di acetosella (fresca o in barattolo)

Occorrono 30 minuti per la preparazione e 1 ora di cottura

Preparazione

1. Preparare il brodo di carne e verdure. Lavare la carne con l'osso accuratamente in acqua calda e metterli nella pentola, versare sei tazze di acqua fredda . Fate cuocere a fuoco forte con coperchio, poi diminuire la fiamma e fate cuocere a fuoco basso per circa 1 ora.
2. Quindi lavare, sbucciare e aggiungere le verdure nel brodo di carne. Far bollire. A fine cottura aggiungere le spezie .
3. Quando verdure e carne sono cotte, sgocciolarle. Le verdure possono essere utilizzate per la preparazione di insalate. Schiacciare la carne e metterla nella minestra . Quando siamo pronti a preparare , possiamo fare con la preparazione della zuppa di Acetosella.
4. Lavare l'acetosella e tritarla finemente, farla bollire nel brodo filtrato. Oppure invece di farla bollire nel brodo, l'acetosella può essere tagliata, cotta nel burro,

e quindi aggiunta al brodo. Se si utilizza l' acetosella in barattolo deve essere sgocciolata. Mescolare la farina con panna acida (o yogurt naturale), versate nella zuppa e fate cuocere, si può aggiungere un po' di sale.

Note

La zuppa di Acetosella può essere servita con un uovo sodo tagliato in quarti. La zuppa di acetosella è anche servita con le patate, che vengono lavate e sbucciate, tagliate a dadini e cotte nel brodo prima di mettere l'acetosella .