





# # make borscht not war !

**Il cibo tradizionale e' l'anima di un paese. Noi abbiamo preparato la zuppa Ukraina di barbabietola con la ricetta di Levgen Klopotenko. Assaggiatela, il ricavato andra' interamente alla Croce Rossa Internazionale per sostenere i rifugiati di guerra.**



Riportiamo qui di seguito la ricetta originale dello Chef Klopotenko, ma dal momento che non esiste una singola "corretta" ricetta ma centinaia da scoprire nelle diverse tradizioni, abbiamo messo in parentesi ( ) gli ingredienti che non abbiamo usato nella nostra. E' possibile vedere il video della preparazione sui nostril canali social di  Facebook e  Instagram

@casachianticlassico



### INGREDIENTI

400-500 G COSTINE DI MAIALE

2 BARBABIETOLE

2 POMODORI

¼ SEDANO RAPA

¼ CAVOLO CAPPUCCIO

3-4 PATATE

1-2 CAROTE

1 CIPOLLA

(1-2 PERE AFFUMICATE ESSICcate)

2 FOGLIE DI ALLORO

3 CHIODI DI GAROFANO

1 TESTA D'AGLIO

1 PEPERONE DOLCE

200 ML SALSA DI POMODORO

30 G BURRO

2 CS DI CONCENTRATO DI POMODORO

SALE QB

### PREPARAZIONE

1. PRERISCALDARE IL FORNO A 200°C. IN UNA PIROFILA CUOCETE LE COSTINE DI MAIALE PER CIRCA 30 MINUTI O FINO A QUANDO NON SI SARÀ FORMATA UNA CROSTICINA DORATA. NEL FRATTEMPO LAVATE E TRITATE GROSSOLANAMENTE IL SEDANO RAPA. NON È NECESSARIO SBUCCIARLO.
2. TAGLIATE LE CAROTE A CUBETTI DELLA STESSA DIMENSIONE DEI PEZZI DI SEDANO.
3. TRASFERITE LE COSTINE AL FORNO IN UNA PENTOLA CAPIENTE, AGGIUNGETE CIRCA 3 LITRI DI ACQUA. AGGIUNGERE I PEZZI DI SEDANO E CAROTA E MEZZA CIPOLLA NON SBUCCIATA. PORTARE A BOLLIRE E CUOCERE A FUOCO MEDIO PER CIRCA 30 MINUTI.
3. PREPARA LA BASE DI VERDURE SALTATE: QUESTO È CIÒ CHE RENDE OGNI BORSCHT COSÌ SAPORITO. TAGLIA IL PEPERONE DOLCE. TAGLIA FINEMENTE I POMODORI E L'ALTRA METÀ DELLA CIPOLLA.
4. SCALDARE IL BURRO IN UNA PADELLA E CUOCERE LE VERDURE FINO A QUANDO NON SI AMMORBIDISCONO. AGGIUNGERE 200 ML DI SUCCO DI POMODORO E CIRCA 2 CUCCHIAI DI CONCENTRATO DI POMODORO E CUOCERE PER ALTRI 5-7 MINUTI. CON UNA GRATTOGGIA A CASSETTA, TRITATE UNA DELLE BARBABIETOLE. UNITELA ALLE VERDURE SALTATE E CONTINUE LA COTTURA PER ALTRI 3-4 MINUTI.
5. USANDO UN ROBOT DA CUCINA CON UN ACCESSORIO PER SPREMIAGRUMI, SPREMERE IL SUCCO DELL'ALTRA BARBABIETOLA (IN ALTERNATIVA, PUOI SEMPLICEMENTE GRATTOGGIARLO USANDO L'ACCESSORIO FINE SULLA TUA GRATTOGGIA).
6. AGGIUNGERE IL SUCCO O LA PUREA DI BARBABIETOLA E LE VERDURE NELLA PENTOLA CON LE COSTE E IL SEDANO, INSIEME AI CHIODI DI GAROFANO E ALLE FOGLIE DI ALLORO. SALE A PIACERE.
7. LAVARE E SBUCCIARE 3-4 PATATE. TAGLIATELI A CUBETTI GROSSOLANI E AGGIUNGETELI NELLA PENTOLA CON IL BRODO DI COSTOLETTE. TAGLIATE A METÀ LA TESTA D'AGLIO E AGGIUNGETELA NELLA PENTOLA.
8. TRITARE IL CAVOLO CAPPUCCIO E METTERLO DA PARTE: LO AGGIUNGEREMO AL BORSCHT QUASI ALLA FINE. SE LO DESIDERI, A QUESTO PUNTO PUOI AGGIUNGERE DEI FAGIOLI BIANCHI IN SCATOLA AL BORSCHT. (AGGIUNGI LE PERE ESSICcate AFFUMICATE ALLA PENTOLA. ESALTANO IL BORSCHT CON IL LORO MERAVIGLIOSO SAPORE AFFUMICATO.)
9. UNA VOLTA CHE TUTTI GLI INGREDIENTI SONO COTTI E SONO TENERI, AGGIUNGI IL CAVOLO TRITATO NELLA PENTOLA. CUOCERE PER ALTRI 5 MINUTI E TOGLIERE IL BORSCHT DAL FUOCO.
10. LASCIARE RIPOSARE PER ALMENO MEZZ'ORA PRIMA DI SERVIRE CON PANNA ACIDA E ANETO TRITATO FINEMENTE.
11. CONSERVATE IL BORSCHT IN FRIGORIFERO E RICORDATE CHE DIVENTERÀ ANCORA PIÙ DELIZIOSO DURANTE LA NOTTE.

**BUON APPETITO**

