



Zuppa alla russa

Ingredienti:

500 g. carne di maiale
 1 cipolla
 200 g. cavolo
 1 cucchiaio zucchero
 2 pomodori
 1 dl. panna acida
 200 g. salsiccia
 300 g. barbabietole
 1 cucchiaio aceto
 1 foglia alloro
 200 g. prosciutto cotto
 sale, pepe

Mettete la carne in due litri di acqua fredda, portate a bollore, schiumate e fate cuocere a fiamma bassa. Tagliate a fiammifero le barbabietole, tritate la cipolla e fatele brasare in un'altra pentola con un pò di brodo, fino a metà cottura. Aggiungete il cavolo tagliato a striscioline, l'aceto, lo zucchero e la foglia di alloro, coprite con il brodo e fate cuocere.

Una decina di minuti prima di togliere dal fuoco, aggiungete i pomodori tagliati a spicchi, il sale, il pepe, la carne che avrete tagliato a dadini, il prosciutto cotto sminuzzato e la salsiccia a pezzetti.

A piacere potete far cuocere insieme alla zuppa mezzo chilo di patate tagliate a dadini.

Servite versando nei piatti la panna acida.

Russian Soup

Ingredients:

500 g. Pork Meat
 1 Onion
 200 g. Cabbage
 1 spoon Sugar
 2 Tomatoes
 1 dl. Sour Cream
 200 g. Sausage
 300 g. Beets
 1 spoon Vinegar
 1 leaf Laurel
 200 g. Baked Ham
 Salt and Pepper

Put the meet in two litres of cold water, bring it to boiling point, remove the foam and cook at low heat. Chop the onions and cut the beets in a thin but long shape, and braise them in another pot, with some broth, until they are half way done. Add the cabbage, which should have been cut in small strips, the vinegar, sugar and the laurel leaf. Cover everything in the pot with the broth and leave it to cook.

Ten minutes before removing the pot from the fire, add the chopped tomatoes, salt, pepper, the meat, the chopped baked ham and the sausage in pieces.

Depending on the taste, some potatoes could have been used as well.

Serve with sour cream.