

# Boršč , delizia moscovita

L'ingrediente principale nella preparazione del boršč è la barbabietola ma tante sono le varianti con aggiunta di altri ingredienti a seconda della tradizione culinaria. I più comuni sono cavolo, pomodori, funghi e anche una versione con la carne.

Per dovere di cronaca dobbiamo precisare che il boršč ha origini ucraine ma non c'è ristorante a Mosca che non lo elenchi nel menu.

Un piatto tradizionale russo, certo, ma che potete preparare a casa per scoprirne tutto il sapore forte. E noi di Weekendpremium vi aiutiamo a farlo riportandovi la ricetta.





**Ingredienti:**

2 litri di brodo di carne

400 gr. di barbabietole rosse precotte

200 gr. di patate

1 cipolla bianca

1 gambo di sedano

1 carota

2 cucchiaini da minestra di concentrato di pomodoro

1 cucchiaino da minestra di aceto bianco

1 cucchiaino da minestra di zucchero

sale

pepe

### **Procedimento:**

Fate soffriggere la cipolla, la carota e il sedano in poco olio extra vergine d'oliva. Una volta ottenuto il soffritto versatevi le barbabietole tagliate a pezzi, le patate, precedentemente sbucciate e tagliate a dadini molto piccoli, il cucchiaino di aceto e quello di zucchero. Fate saltare le verdure e fatele insaporire cuocendo per almeno 10 minuti a fiamma moderata. Aggiungete sale e pepe e il concentrato di pomodoro. Aggiungete quindi gradatamente il brodo di carne sino ad ottenere delle verdure morbide. Toglietele dal fuoco, fatele raffreddare e frullate il tutto rimettendo nuovamente il composto sul fuoco per riscaldare. Per un sapore più deciso potete aggiungere dei dadini di pancetta quando frullate le verdure (la pancetta dovrà essere cotta in padella senza aggiunta di grassi). La vostra zuppa boršč è pronta. Servitela in ciotole monoporzionamento e decorate con qualche dadino di barbabietola e qualche crostino. Sarà un successo e scaldierà le fredde serate invernali.

Se invece vi trovate a Mosca provatela da **Shinok** indirizzo: 1905 Goda St., 2A, Mosca 123022, Russia (Presnenskij) Tel. +7 495 651-81-01 sito internet: <https://shinok.ru>

Se volete scoprire Mosca cliccate il seguente link: <https://www.weekendpremium.it/wp/?s=mosca>

