ZUPPA DI BARBABIETOLE ROSSE

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g. di vitello,
- 400 g. di barbabietola precotta,
- 1 patata,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- un cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 2 cipolle,
- 400 g. di cavolo cappuccio,
- sale,
- alloro,
- limone.

Mondare il cavolo e affettarlo molto sottile, cuocerlo nel brodo di carne preparato in precedenza con il vitellone e gli aromi.
A parte, rosolare la cipolla, il sedano e la carota tagliati sottili, aggiungervi la patata a pezzi, il concentrato di pomodoro, l'alloro e le barbabietole tagliate anch'esse molto sottili.
Cuocete per dieci minuti, quindi amalgamare il tutto nel brodo e aggiungervi la carne tagliata a dadini.
Servire dopo aver insaporito con panna acida (salsa smetana),vedi la ricetta nell'archivio delle salse.