

ZUPPA DEL NORD

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pancetta,
- 20 g di burro,
- 2 cipolle affettate,
- 500 g di mele,
- 1 cavolo rosso,
- 50 cl di vino rosso,
- pepe,
- 13 bacche di ginepro,
- 800 g di salsiccia affumicata a pezzi.

Tagliare a dadini 250 g di pancetta e soffriggerla in 20 g di burro.

Unirvi 2 cipolle affettate, 500 g di mele sbucciate e tagliate in 4 parti, 1 cavolo rosso tagliato a fette sottili.

Innaffiare con 50 cl di vino rosso e cuocere 5 minuti a fuoco basso.

Pepare ed aggiungere 13 bacche di ginepro.

Coprire e far bollire per 1 ora e 1/2.

Unire 800 g di salsiccia affumicata a pezzi e continuare la cottura per 30 minuti.

Servire ben caldo.