

ZUPPA FREDDA DI BARBABIETOLE ROSSE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 barbabietole rosse cotte tagliate grossolanamente,
- 2 cetrioli a dadini,
- 2 uova sode,
- 250 g di panna da cucina,
- 500 g di acqua bollita raffreddata,
- 500 g di siero di latte,
- 10 rametti di aneto fresco,
- 150 g di porri tritati,
- sale,
- 2 cucchiaini di succo di limone.

Mescolate il siero, l'acqua e la panna.

Aggiungete le barbabietole e i cetrioli e il bianco dell'uovo, tritato finemente.

Mescolate i tuorli con un po' di sale e i porri.

Versate nella zuppa e mescolate bene.

Per aumentare il gusto acidulo, versate 2 cucchiaini di succo di limone.

Versate nelle ciotole individuali e decorate con l'aneto.