

ZUPPA GEORGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di polpa di manzo,
- 150 g di pomodori,
- 100 g di riso,
- 8 prugne un po' acerbe,
- 2 cipolle,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 pizzico di finocchio selvatico,
- menta secca,
- 1 peperoncino,
- burro,
- sale.

Tagliate la carne a dadini, mettetela in una casseruola, copritela con 2 litri d'acqua e fatela cuocere per circa un ora e mezzo piano e a recipiente coperto, schiumando di tanto in tanto.
Poi unite le cipolle sbucciate e affettate al velo, gli spicchi d'aglio sbuccati e schiacciati, il peperoncino, le prugne lavate e snocciolate fatte a pezzettini, il riso e una grossa presa di sale.
Fate bollire per 30 minuti.
Intanto spezzettate i pomodori spellati e fateli insaporire in una padella con una noce di burro, poi uniteli alla zuppa 5 minuti prima di toglierla dal fuoco.
Cospargete con il prezzemolo tritato e con il finocchio selvatico e la menta e servite subito.