

## Il Borsch della casa, alla svelta!

Ingredienti, per quattro porzioni:

olio EVO	CT.	2
burro	g.	30
cipolla	pz.	1
aglio	spicchio	1
alloro	foglie	2
misto carota, porro, sedano	g.	150
concentrato di pomodoro	CT.	1
verza, già pulita	g.	150
patate	pz.	2
barbabietola, già cotta e pulita	g.	400
brodo di manzo (o di verdure...)	ml.	1'000
limone (succo)	pz.	1
aceto bianco	CT.	5
maggiorana (od origano)	Ad Lib.	
sale	QB.	
pepe	QB.	
<i>Per servire e decorare:</i>		
yogurt greco o panna acida	Ad lib.	
prezzemolo, erba cipollina, aneto fresco; secondo il gusto!	Ad lib.	

Preparazione:

Cominciare pulendo e tagliando grossolanamente a dadi tutte le verdure (*anche l'aglio va tagliato a pezzetti, non tritato o spremuto!*).

Sciogliere il burro con l'olio in una pentola capace e soffriggere dolcemente l'aglio e la cipolla insieme all'alloro.

Aggiungere il misto di verdure, il concentrato di pomodoro e andare avanti a rosolare.

Aggiungere le patate completare con i dadi di barbabietole.

Mescolare bene tutto quanto e poi... coprire col brodo, portare a bollore, coprire, abbassare la fiamma e lasciar sobbollire per almeno mezz'ora: tutte le verdure dovranno risultare morbide.

Trascorso questo tempo il nostro *Borsch* alla svelta è praticamente pronto.

Eliminare le foglie d'alloro, assaggiare e regolare di pepe e sale (il brodo è già di per sé salato: non dovrebbe essere necessaria una grande aggiunta di sale).

Aggiungere l'aceto e, generosamente, il succo di limone: si sposa molto bene col dolce della barbabietola.

Ora si può decidere se lasciarlo con la verdura a pezzettoni oppure di passarne un terzo col frullatore a immersione per avere una crema che la legghi; ma...

io preferisco un aspetto più rustico e mi do da fare nella pentola con uno *schiaccia-verdure*:

il risultato, pur cremoso, lascia assaporare meglio la consistenza delle verdure.

Un'altra decina di minuti sul fuoco e si può andare in tavola.

Servire con un misto di erbe tritate, secondo il proprio gusto, nonché una cucchiata di panna acida o di yogurt greco.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Visto che gli ingredienti sono tanti... li ho inseriti nella lista in ordine di utilizzo!
- Se ne dovesse avanzare, lo si può usare il giorno seguente, passato al setaccio, per preparare una bella e saporitissima vellutata.
- Vedi anche: il classico minestrone con quel che c'è!