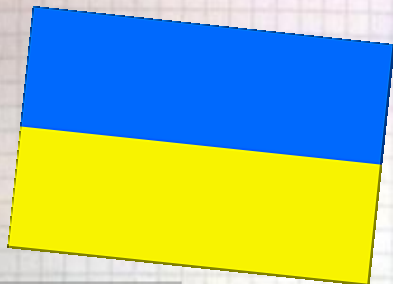


# UCRAINA



## Borcsh

di Natalia S. (Ucraina)

### Ingredienti per 8 persone

Acqua 3 litri  
Costate di maiale 500 g  
Manzo da bollito 500 g

Cipolla 1  
Carota 1

Patate 3-4

Verza ½

Alloro 2 foglie

Pepe nero non macinato un cucchiaino da caffè

Aglione 1 spicchio

Prezzemolo una manciata

Finocchio selvatico una manciata

### Per la salsa rossa

Olio di semi di girasole 5 cucchiaini

Cipolla 1

Carota 1

Barbabietola precotta 1

(comunemente chiamata rapa rossa)

Polpa di pomodoro 150 g

Concentrato di pomodoro 1 cucchiaino

Sale, pepe e zucchero Q. B.

### Preparazione

Versate l'acqua fredda in una pentola capiente, aggiungete la carne, una cipolla e una carota e portate a ebollizione. Fate sobbollire fino alla cottura della carne. Estraiete la carne, tagliatela a piccoli pezzi e lasciatela da parte.

Tagliate a pezzi le patate e mettetele nella pentola con il brodo. Tritate la verza e, quando le patate sono quasi cotte, unitela al resto. Aggiungete le foglie di alloro e il pepe nero.

Preparate la salsa rossa in questo modo:

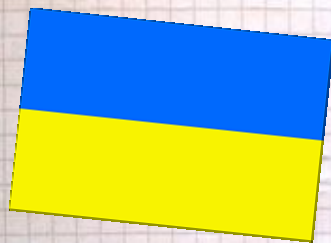
In una padella fate soffriggere la cipolla e la carota tritate con 5 cucchiaini di olio di semi di girasole. Quando il tutto è rosolato, aggiungete una barbabietola tagliata a piccoli pezzi e fatela cuocere per 5 minuti. Unite 150 grammi di polpa di pomodoro e un cucchiaino di concentrato di pomodoro che esalta la tradizionale colorazione rossa, aggiungete il sale, il pepe e un pizzico di zucchero (toglie acidità al pomodoro e mantiene la colorazione rossa). Quando la verza ha bollito per tre minuti, aggiungete in pentola la salsa appena preparata, poi unite anche la carne spezzettata e 1 spicchio di aglio tritato, chiudete la pentola con il coperchio e lasciate bollire per 1-2 minuti a fuoco medio.

Sminuzzate una manciata di prezzemolo e una manciata di finocchio selvatico e buttatele in pentola subito dopo avere spento il fuoco.

(secondo i gusti, oltre alla verza, si possono aggiungere anche i fagioli cannellini)

Servite il Borsch caldo, includendo nel piatto da portata un cucchiaino di panna acida.

# UCRAINA



## Borcsh

### Борщ

#### Ингредиенты 8 осіб

3 літри води

Свинячі відбивні 500 г

500 г відвареної яловичини

1 цибулина

Морква 1

Картопля 3-4

Капуста ½

2 лаврових листа

Чорний перець Чи не заземлювати чайної ложки

1 зубчик часнику

Петрушка жменьку

Дикий фенхель жменьку

Для червоного соусу

Соняшникова олія 5 ст.л.

1 цибулина

Морква 1

1 попередньо приготованої буряком

Нарізаних помідорів 150 г

Томатна паста 1 чайна ложка

Сіль, перець і цукор q. b.



### Приготовление

Налейте холодную воду в большую кастрюлю, добавьте мясо, лук и морковь и доведите до кипения. Варите на медленном огне, пока мясо приготовится и жидко.

Снимите мясо, нарежьте его на мелкие кусочки и оставьте в стороне.

Нарежьте картофель на кусочки и положите их в кастрюлю с бульоном. Нарежьте капусту, когда картофель почти готов, добавьте до решетки. Добавьте лавровый лист и черный перец.

Подготовьте красный соус следующим образом:

В кастрюле обжарьте лук и морковь с нарезанной 5 столовыми ложками масла семечками. Когда все подрумянится, добавьте свеклу, нарежьте мелкими кусочками и варите в течение 5 минут. Смешайте 150 граммов томатного соуса и чайную ложку томатной пасты, которая придает традиционный красный цвет, добавьте соль, перец и щепотку сахара (для удаления кислотности томатов и предотвращения окисления).

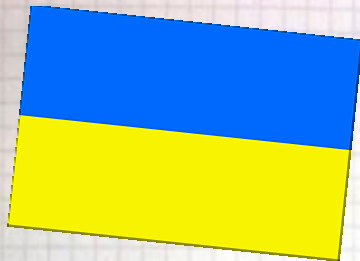
Когда капуста варится в течение трех минут, добавьте соус просто приготовленный в кастрюле, затем добавьте мясо и нарезанный 1 зубчик чеснока, нарезанный, недалеко горшок с крышкой и варите в течение 1-2 минут на среднем огне.

Чopped петрушки и несколько диких фенхеля и кинуть его в банку сразу после выключения огня.

(Зависит от вкуса, а также капусты, вы можете добавить Cannellini фасоль)

Подавать в горячем борще, в том числе в блюдо ложкой сметаны.

# UCRAINA



## Insalata

di Cornelia R. (Ucraina)



### Ingredienti

Pollo cotto 300 gr  
 Funghi fritti 300 gr.  
 Cipolle da friggere 3  
 Prugne ( snocciolate) 200 gr.  
 Uova sode(albumi e tuorli separati) 5  
 Cetrioli piccoli freschi 2  
 Maionese q. b.  
 Prezzemolo q. b.

## Preparazione

Prendete un piatto da portata e ricopritelo con uno strato di pollo sfilettato finemente, componete il secondo strato aggiungendo le prugne tritate sottilmente e usate i funghi e le cipolle per il terzo. Realizzate il quarto strato con gli albumi spezzettati, e il quinto con i cetrioli tagliati a dadini. Ricoprite il tutto con la maionese. Grattugiate sopra i tuorli e ricoprite i lati con l'albume. L'insalata così composta avrà l'aspetto di una torta, decoratela a piacere!

### Рецепт:

300 гр. куриного филе вареного, 300 гр. шампиньонов жареных, 3 луковицы жарим, 200 гр. чернослива без косточек, 5 яиц (белок, желток отдельно) 2 небольших свежих огурца, майонез, зелень.

Приготовление: 1-й слой--кура--филе мелко нарезаная, 2-й слой--чернослив мелко порезанный, 3-й слой---шампиньоны с луком, 4-й слой белки, 5-й слой огурцы мелкими кубиками. Майонез. Желтки на мелкую терку сверху, по бокам белки тоже на мелкую. Украшаем на любой вкус. Готово. Приятного аппетита!!!

