



BIRRIFICIO FARNESE

BORSC

Ingredienti (per 4 persone) :

INGREDIENTI

- 250g di polpa di vitellone
- 200g di cavolo cappuccio
- 1 patata
- 100g di fagioli cotti
- 100g di barbabietole
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 mela
- 50g di salsa di pomodoro
- 50g di pancetta tritata
- 1 bicchiere di birra **Lirica**
- 1dl di panna fresca
- 1 limone
- 1 foglia d'alloro
- sale q.b.
- pepe q.b.

PREPARAZIONE

- Fate lessare la carne in acqua salata con la carota, la cipolla e l'alloro e quando sarà cotta, fatela scolare insieme alle verdure.
- Nel brodo rimasto immergete il cavolo tagliato a striscioline sottili, dopo circa 15 minuti unitevi la patata e le barbabietole dadini e dopo 10 minuti anche la mela a cubetti, la salsa di pomodoro, la birra, il sale, il pepe e per finire la panna con il succo di limone.
- Fate andare per circa 20 min dopodiché unite i fagioli, la carne, la cipolla, le carote tutte tagliate a cubetti
- Servite la zuppa con una spolverata di prezzemolo e guarnite con un po' di pancetta tritata.