

---

# Minestra di barbabietole, il borš? polacco

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

## Il barszcz czerwony è una minestra di barbabietole tipica della Polonia

Il **barszcz czerwony**, o semplicemente **borš?**, ha un gusto indubbiamente insolito per un italiano, ma vale la pena provare. È una sfiziosa bevanda agrodolce che accompagna tradizionalmente il pasto in Polonia (un *must* nelle feste natalizie), spesso con salsicce o carne alla griglia, ma talvolta anche come vero e proprio brodo con paste ripiene di funghi, carne, ecc. La migliore opzione è provarlo nelle molteplici varianti e adattarlo ai propri gusti e alle proprie abitudini familiari. **Ingredienti**

**per 6 persone** 1 kg di rape rosse verdure da brodo (porro, sedano, carote) 2 litri d'acqua 4 cucchiari di succo di limone 1 spicchio d'aglio sale q. b. zucchero q. b. 1 pizzico di peperoncino (facoltativo)

**Tempo di preparazione** 1 ora Mettere l'acqua in una pentola e portare ad ebollizione. Lavare le verdure da brodo e aggiungerle all'acqua intere. Sbucciare le rape rosse, tagliarle a fette di circa 1 cm e metterle nella pentola assieme al peperoncino (attenzione al dosaggio). Si trovano in commercio anche delle rape rosse precotte. Cuocere finché le fette di barbabietola non si ammorbidiscano e la minestra non assuma un forte colore rosso (circa 40 minuti). Aggiungere, a seconda dei propri gusti, uno spicchio d'aglio spellato e schiacciato. Togliere la minestra dal fuoco, aggiungere il succo di limone e regolare con sale e zucchero ma, attenzione, la minestra di barbabietole deve essere solo leggermente dolce. L'ideale è poi eliminare le verdure dal brodo (che avranno ceduto il proprio colore e i propri nutrimenti) e servirlo, magari aggiungendo un cucchiario di panna, ma è possibile gustarlo anche con le stesse verdure. In alternativa, cuocere a parte, in acqua salata, dei tortellini ai funghi o alla carne e, poi aggiungerli alla minestra di barbabietole dopo avervi miscelato una noce di burro e un paio di cucchiari di panna da cucina. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*