

**SIEMENS**

Borsch al cavolo rosso.

Tempo risparmiato in totale con varioSpeed: 34 minuti.

Tipo di piatto
Ideale per la cena.
Apporto calorico ridotto.

Accessori per la cucina
Teglia da forno,
griglia, leccarda universale

Valori nutrizionali
Energia (Kcal): 297
Proteine (g): 15,1
Carboidrati (g): 27,7
Grassi totali (g): 8,7

Suggerimenti
Potete aromatizzare la zuppa con diverse spezie per ottenere un sapore leggermente diverso, oppure aggiungere un po' di peperoncino per renderla più piccante.

La zuppa è perfetta anche gustata con polpette di carne o pasta all'uovo.

Per 4 persone

INGREDIENTI

Per le palline di matzà:

1 uovo; 1/2 cucchiaino di olio di semi di girasole, 6 ml;
1/2 cucchiaino di sale, 3 g;
90 g di pangrattato secco;
1/4 di cucchiaino di polvere lievitante, 2 g;
un pizzico di pepe nero;
55 ml di brodo di manzo;
10 g di erba cipollina, tagliata finemente

Per il borsch:

1 cipolla grande, tritata finemente;
1 spicchio d'aglio, sminuzzato;
20 ml di olio di semi di girasole;
150 g di pomodori in scatola, frullati; 450 g di cavolo rosso, ridotto a pezzetti;
500 ml di brodo di manzo;
sale; pepe nero, macinato

Per le barbabietole:

400 g di barbabietole cotte

Per il condimento:

90 ml di succo di limone;
20 ml di olio d'oliva

Inoltre:

olio di semi di girasole per ungere la leccarda universale

Per decorare:
aneto fresco

PREPARAZIONE

1. Preparare le palline di matzà: riunire l'uovo, l'olio e il brodo in una ciotola e amalgamare bene. Dopo di che aggiungere il pangrattato, l'erba cipollina, sale e pepe.
2. Mescolare finché non si forma un impasto e mettere in frigorifero per 30 minuti.
3. Nel frattempo preparare il borsch. Riunire la cipolla tritata, l'aglio sminuzzato e l'olio di semi di girasole in una teglia da forno e cuocere come indicato.
4. Aggiungere alle cipolle i pomodori in scatola e cuocere come indicato.
5. Unire poi il cavolo rosso a pezzetti e cuocere come indicato.
6. Versare il brodo di manzo e cuocere come indicato.
7. Per realizzare le palline di matzà, prendere dell'impasto e con le mani bagnate formare delle palline di dimensioni simili ad una pallina da ping-pong e di circa 20 g di peso ciascuna. Disporre nella leccarda universale precedentemente unta e cuocere in forno come indicato.
8. Frullare il borsch di cavolo finché non risulta molto fine, per circa 5 minuti. Filtrare spremendo le parti solide il più possibile.
9. Nel frattempo tagliare a fette semicircolari le barbabietole cotte.
10. Mescolare gli ingredienti per il condimento e versarlo in una salsiera per poi aggiungerlo alla zuppa direttamente a tavola.
11. Distribuire le palline di matzà e le fette di barbabietola in 4 ciotole e decorare con foglie di aneto fresco. Suddividere con cura il borsch di cavolo fra le ciotole.
12. Servire e versare in ogni ciotola un quarto di salsa davanti agli ospiti: in questo modo potranno vedere la zuppa cambiare colore con i loro occhi.

IMPOSTAZIONI CONSIGLiate:
vedere la pagina seguente



SIEMENS

Borsch al cavolo rosso.

Ricetta base per forni Siemens varioSpeed.
Ricetta per forno tradizionale e combinato con microonde.

Impostazioni con il forno varioSpeed

Forno da 60 cm

Per il borsch: terrina da forno posizionata sulla griglia - livello 2; forno combinato con microonde: Aria Calda 4D / 200 °C / 360 W.

Per cuocere la cipolla e l'aglio: 15 minuti; dopo aver aggiunto i pomodori: 7 minuti; dopo aver aggiunto il cavolo: 10 minuti; dopo aver aggiunto il brodo di manzo: 2 minuti; tempo di cottura totale per il borsch: 34 minuti.

Per le palline di matzà: leccarda universale - livello 2; forno combinato con microonde: Aria Calda 4D / 200 °C / 180 W; tempo di cottura: 10 minuti.

Forno da 45 cm

Per il borsch: come il forno da 60 cm, eccetto che per la terrina da forno posizionata sulla griglia - livello 1.

Per le palline di matzà: come il forno da 60 cm, eccetto che per la leccarda universale - livello 1.

Impostazioni alternative (funzione di riscaldamento tradizionale)

Forno da 60 cm

Per il borsch: terrina da forno posizionata sulla griglia - livello 2; Aria Calda 4D a 210 °C.

Per cuocere la cipolla e l'aglio: 23 minuti; dopo aver aggiunto i pomodori: 15 minuti; dopo aver aggiunto il cavolo: 14 minuti; dopo aver aggiunto il brodo di manzo: 8 minuti; tempo di cottura totale: 1 ora.

Per le palline di matzà: leccarda universale - livello 2; Aria Calda 4D a 200 °C; tempo di cottura: 18 minuti.

Forno da 45 cm

Per il borsch: come il forno da 60 cm, eccetto che per la terrina da forno posizionata sulla griglia - livello 1.

Per le palline di matzà: come il forno da 60 cm, eccetto che per la leccarda universale - livello 1.

Tempo risparmiato in totale con varioSpeed: 34 min