
MINESTRA RUSSA DI CARNE E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di brodo di carne,
- 300 g di carne di vitello,
- 100 g di spalla di vitello,
- 150 g di prosciutto cotto tagliato a dadini,
- 1 cipolla affettata,
- poco burro,
- 1 cetriolo affettato,
- 2 pomodori,
- 12 olive nere snocciolate e tritate,
- 1 limone affettato sottile.

In 100 cl di brodo di carne far sobbollire dolcemente 300 g di carne di vitello e 100 g. di spalla di vitello, tagliata a dadini e bollita, 150 g di prosciutto cotto tagliato a dadini, 1 cipolla affettata e soffritta per 5 minuti in poco burro con 1 cetriolo affettato e la polpa di 2 pomodori.

Far sobbollire per 7-8 minuti, unire una dozzina di olive nere snocciolate e tritate e travasare la minestra in una zuppiera dove si sarà preparato un limone affettato sottile.