
MINESTRA RUSSA FREDDA DI CARNE E VERDURA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova tritate,
- 1/2 bicchiere di panna,
- 1 cucchiaio di succo di limone,
- 1/2 cucchiaino di sale,
- 1/2 cucchiaino di zucchero,
- 1 cucchiaino di senape,
- 3 bicchieri di birra leggera,
- 1 cipollina novella tritata,
- 1 cetriolo a dadini,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 70 g di lingua salmistrata,
- sale,
- prezzemolo tritato.

Versare in una zuppiera 2 uova tritate, 1/2 bicchiere di panna, 1 cucchiaio di succo di limone, 1/2 cucchiaino di sale e 1/2 di zucchero, 1 cucchiaino di senape e 3 bicchieri di birra leggera lasciata aperta per 12 ore.

Unire una cipollina novella tritata, un cetriolo a dadini, 100 g di prosciutto cotto e 70 g di lingua salmistrata tagliati a dadini.

Mescolare bene e tenere in frigo fino al momento di servire, condita con sale e prezzemolo tritato.