

RICETTE - Česnečka (zuppa d'aglio ceca)



La zuppa d'aglio (*česneková polévka*), più comunemente chiamata *česnečka*, è una tradizionale zuppa della cucina ceca, conosciuta anche popolarmente come "zuppa del dopo-sbornia", per i suoi effetti benefici sui postumi da ebbrezza.

Gli ingredienti principali sono brodo, aglio, patate e crostini di pane. Oltre al sale e al pepe, si aggiungono carvi e maggiorana (in alcune versioni, aneto). L'aglio nella zuppa non si limita ad alleviare i postumi da sbornia, ma rafforza il sistema immunitario e aiuta contro i raffreddori.

Nella cucina ceca, la zuppa è spesso fatta con brodo di carne, pezzi di pancetta e formaggio, ma se ne può fare un'ottima versione "di magro" usando brodo vegetale.

Ingredienti

- 1 litro di brodo vegetale

- 6 patate
- 1 testa d'aglio
- sale, pepe, carvi, maggiorana
- crostini di pane

Pteparazione

Tagliate le patate a dadini e mettetele nel brodo bollente, salate e pepate e aggiungete carvi e maggiorana. Aggiungete l'aglio schiacciato. Cuocete la zuppa fino a quando le patate non saranno morbide. Servite e guarnite di crostini di pane.

Dobrou chuť! (Buon appetito!)