

RICETTE - Soljanka di funghi



La *soljanka* è una delle più famose zuppe russe (il nome deriva da соль, o sale, e significa "zuppa salata"), di cui esistono innumerevoli ricette, per lo più a base di carne. Quella che vi propongo è la *soljanka* di funghi, ideale per un pasto di Quaresima semplice ma molto appetitoso.

Ingredienti

- 1 litro e mezzo di acqua o di brodo vegetale (si può usare un dado)
- Da 6 a 8 funghi secchi (in assenza, si possono tagliare a pezzi 2 etti e mezzo di funghi freschi e farli saltare insieme con le cipolle e i pomodori)
- 1 tazza di funghi marinati
- 1 tazza di crauti

- 1 tazza e mezza di cavolo fresco tagliato finemente
- 1 sedano rapa (se non lo avete, potete usare 2 coste di sedano)
- 1 prezzemolo radice (se non lo avete non c'è un vero sostituto, anche se potete provare con un poco di rapa)
- 2 carote medie
- 2 cucchiaini di aneto fresco tritato (o due cucchiaini di aneto secco)
- Una dozzina di olive
- 2 cipolle tritate
- 2 pomodori a dadi grossi, con il succo
- 3 foglie di alloro
- 10 grani di pepe nero
- Il succo di un limone

Preparazione

Coprite i funghi secchi con acqua bollente, e lasciateli riposare per un'ora. Scolate il liquido, e tenetelo da parte per la zuppa.

Tagliate i funghi reidratati a pezzi grossi (se non erano già tagliati), e le carote, il sedano e il prezzemolo radice a julienne (ovvero a fiammifero), e metteteli a cuocere nel brodo.

Allo stesso tempo, fate saltare in padella a fuoco medio cavoli, crauti, pomodori e cipolle. Mettete i funghi marinati in un colino e scottateli con acqua bollente. Poi tagliateli a piccoli pezzi e aggiungeteli alla padella.

Aggiungete tutti gli ingredienti della padella al brodo in cui stanno ancora cuocendo i funghi reidratati e le carote, il sedano e il prezzemolo radice.

Aggiungete aneto, alloro, olive e pepe nero, e cuocete la zuppa per altri 15 minuti.

A fine cottura, aggiungete il succo di un limone.

Приятного аппетита! (Buon appetito!)