

Borscht vegetariano

Questo Borscht di conforto, in versione vegetariana, è fatto con barbabietole dal colore brillante e intenso, verdure abbondanti e aromatizzato con succo di limone e aneto.

Tempo di prep.: 15 minuti Tempo di cottura 25 minuti

Tempo totale: 40 minuti Porzioni : 4

Ingredienti

- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 [barbabietole](#) medie, pelate e tagliate a dadini
- 2 [carote](#) medie, pelate e tagliate a dadini
- 1 cipolla media, tritata 2 spicchi d'aglio, tritati
- 1 litro di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 2 tazze di [cavolo](#) tritato finemente
- 1 patata media, pelata e tagliata a dadini
- 1 -1/2 cucchiaini di succo di limone
- Aneto fresco tritato, più altro per servire
- Sale e pepe a piacere
- Panna acida vegana, yogurt o crema di anacardi, per servire
- Erba cipollina fresca tritata e / o prezzemolo, per servire

Istruzioni

Rivestire il fondo di una grande pentola con olio d'oliva e posizionarlo a fuoco medio. Quando l'olio è caldo, aggiungi le barbabietole, la carota e le cipolle. Far rosolare fino a quando le verdure iniziano ad ammorbidirsi, circa 10 minuti. Aggiungere l'aglio e soffriggere un altro minuto.

Mescolare il brodo, il concentrato di pomodoro, il cavolo e la patata. Alzare il fuoco e portare a ebollizione il liquido. Abbassa il fuoco e lascia cuocere a fuoco lento, scoperto, fino a quando le verdure sono tenere, 15-20 minuti. Puoi aggiungere altro brodo o acqua se vuoi.

Rimuovi la pentola dal fuoco e aggiungi il succo di limone e l'aneto. Condite con sale e pepe a piacere.

Dividi la zuppa nelle ciotole e aggiungi panna acida vegana, yogurt o crema di anacardi e una spolverata di aneto fresco, prezzemolo e / o erba cipollina. Servire