

Ricette Bielorusse

Frittelle sottili

Ingredienti

- 1 tazza di farina,
- 2 tazze di latte,
- 1 uovo,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 4 cucchiaini di lardo o burro,
- sale

Preparazione

Miscelate le uova, lo zucchero, il sale, la farina e metà del latte. Mescolate fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.

A questo punto, versate la parte rimanente di latte e miscelate nuovamente.

Friggete le frittelle in piccole teglie imburrate.

Caviale di funghi

Ingredienti

- 450gr di funghi sott'aceto,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiaini di olio vegetale,
- insalata verde,
- pepe,
- sale

Preparazione

Mettere i funghi sott'aceto in un tritatutto con le cipolle fritte, aggiungere il pepe ed il sale e mescolare.

Disporre il tutto in un contenitore e cospargere con prezzemolo tritato.

Zacirka con latte

Ingredienti

- 1 ¼ tazze di farina,
- 1 uovo,
- 1 ½ l di latte,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 1 cucchiaio di burro,
- sale

Preparazione

Lavorate la farina con l'uovo e un po' d'acqua. Tagliate il burro in piccoli pezzi, versatelo, insieme al latte nel composto di farina ed uova e fate bollire.

Aggiungete lo zucchero, il sale ed il burro.

Mañnik

Ingredienti

- 1 tazza di semolino,
- 1 vasetto di yogurt,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 1 uovo, ½ cucchiaino di bicarbonato,
- 4 cucchiaini di panna acida o burro,
- sale

Preparazione

Setacciate il semolino, aggiungetevi lo yogurt, il sale, l'uovo, lo zucchero ed amalgamate il tutto. Lasciate riposare il composto per 2 ore a gonfiarsi.

Aggiungete, ora, il bicarbonato e miscelate insieme gli ingredienti fino a che siano ben amalgamati, versate il composto in una padella unta e calda ed infornate.

Servite lo sformato con della panna acida o del burro fuso versato sopra.

Salsa di patate con carne

Ingredienti

- 1,5 l d'acqua,
- 500g di manzo (con l'osso),
- 2-3 patate,
- 1 cipolla,
- 40g di olio vegetale o burro,
- pepe,
- sale

Preparazione

Preparate il brodo con l'osso di manzo, versatelo in una caraffa o in una casseruola di ghisa e conservatelo in forno per 20-30 minuti.

Tagliate a pezzetti le patate sbucciate, affettate la cipolla ad anelli, quindi tagliateli a metà.

Dorate le cipolle e le patate e trasferite nella caraffa con la carne.

Aggiungete del pepe e cuocere in forno fino a cottura ultimata.

Zuppa con crauti e pesce

Ingredienti

- 2,5 l d'acqua,
- 700g di crauti,
- 500g di pesce,
- 1 cipolla,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 radice di prezzemolo,
- 2 cucchiaini di burro,
- verdura,
- foglie d'alloro,
- sale

Preparazione

Versate l'acqua sui filetti di pesce, portate ad ebollizione e cuocere fino a cottura ultimata. A questo punto rimuovete il pesce e mettete i crauti stufati, la cipolla, il prezzemolo nel brodo bollente e fate cuocere per 20-30 minuti.

3 o 5 minuti prima che la cottura sia completata, aggiungete le foglie d'alloro e della farina stemperata in un po' di brodo.

Incorporate i pezzi di pesce bollito e cospargete il tutto di verdure tritate.

Polpette bielorusse

Ingredienti

- 500g di manzo,
- 1 cipolla,
- 1 uovo,
- burro fuso,
- spezie,
- sale.

Preparazione

Mettete il manzo in un tritacarne. Aggiungetevi le cipolle crude affettate finemente, uova, spezie, sale.

Formate delle polpettine e friggetele nel burro bollente.

Cotoletta ripiena di maiale

Ingredienti

- 500g di maiale (meglio se la punta),
- 2 uova,
- 3 cucchiaini di pangrattato,
- 3 cucchiaini di burro fuso,
- sale

Ripieno:

- 60g di prosciutto affumicato,
- 1 cucchiaio di farina,
- 80g di piselli,
- ½ cipolla,
- 1 cucchiaio di brodo di carne,
- sale

Preparazione

Tagliate il maiale in pezzi, lasciate a ciascuno un pezzo di osso. Battete la carne e pulite l'estremità dell'osso.

Mettete del ripieno su ciascun pezzo.

Preparate il ripieno come segue: tagliate il prosciutto a cubetti, saltatelo, aggiungete la farina tostata insieme alla cipolle e sale ed i piselli, miscelate e soffriggete, aggiungete il brodo e mescolate il tutto fino ad ottenere un composto moderatamente denso.

Formate delle salsicce con i pezzi di maiale, immergetele nell'uovo, ricoprite di pangrattato, quindi nuovamente nell'uovo e nel pangrattato.

Friggete le cotolette e mettetele in forno per dorarle ulteriormente fino a cottura ultimata.

Le frittelle "delizie per bambini"

Ingredienti

- 10 patate,
- 2 cucchiai di farina,
- 250g di lardo di maiale salato,
- 2-3 cipolle,
- olio vegetale,
- sale.

Preparazione

Grattugiate le patate crude, aggiungete la farina di frumento, il sale e miscelate.

Friggete le frittelle in burro molto caldo.

Servite i draniki con ciccioli che vengono cotti come segue: affettate il lardo di maiale salato e frigetelo a fuoco basso fino a fusione, quindi aggiungete le cipolle tritate e soffriggete fino a doratura.

Pollo arrosto ripieno

Ingredienti

- 1 ½ kg di pollo,
- 200g di lardo di maiale salato,
- ½ tazza di grano saraceno o orzo perlato,
- 2-3 cipolle,
- sale

Preparazione

Preparate il pollo spiumatelo sopra la fiamma viva e pulitelo, tagliate il collo, le zampe e le ali.

Strofinatelo con del sale sia all'interno che all'esterno.

Fate dorare separatamente la cipolla, saltate il grasso di maiale tagliato a cubetti, miscelate gli ingredienti e farcite il volatile.

Ricucite il ventre del volatile, disponetelo su di una teglia a pancia in su e mettete in forno. Inumidite occasionalmente col sugo di cottura.

Il ripieno può anche essere preparato con delle mele fresche senza torsolo e buccia tagliate in 3-4 parti. Tagliate il volatile cotto in pezzi dopo aver rimosso i fili della cucitura e servite insieme al ripieno.

Stufato di pesce

Ingredienti

- 300g di pesce di mare,
- 1 cucchiaio di farina di frumento,
- 2 cucchiai di olio vegetale,
- ½ carota,
- ½ cetriolo sott'aceto,
- 40g di funghi sott'aceto,

- 1 tazza di salsa di pomodoro,
- pepe,
- verdure,
- sale

Preparazione

Tagliate la carota e il cetriolo sott'aceto in pezzetti e bollite fino a metà cottura. Sminuzzate le cipolle e saltatele leggermente.

Tagliate i filetti di pesce in porzioni, passateli nella farina miscelata al sale e al pepe e fate dorare finché diventino croccanti.

Tagliate le cappelle dei funghi in pezzetti piccoli e tagliate i gambi ad anelli, quindi miscelateli alle verdure.

Disponete questo composto di verdure sul pesce soffritto, coprite il tutto con salsa di pomodoro e fate brasare per 5-10 minuti.

Appena prima di servire spolverizzate con verdure

Mousse

Ingredienti

- 2 tazze d'avena,
- ½ litro d'acqua,
- 4 cucchiari di zucchero

Preparazione

Macinate l'avena, copritela d'acqua fredda e mettete da parte a fermentare per 2-3 giorni.

A questo punto, scolate l'avena, aggiungete lo zucchero e portate ad ebollizione mescolando costantemente per 5-10 minuti.

Servite la mousse fredda

Mele al forno con miele

Ingredienti

- 500g di mele,
- 4 cucchiari di miele,
- 50g di zucchero

Preparazione

Lavate le mele, estraete il torsolo e riempite il buco con dello zucchero.

Mettete le mele in una teglia, versate dell'acqua e infornate.

Appena prima di servirle, fate colare del miele su ciascuna mela.

Frittelle con lo yogurt

Ingredienti

- 1 ½ tazze di farina,
- 2 tazze di yogurt,

- 1 cucchiaio di burro,
- 1 uovo,
- ½ cucchiaino di bicarbonato,
- acido citrico,
- sale

Preparazione

Miscelate insieme la farina, il tuorlo, il sale, il burro fuso ed incorporate anche lo yogurt. Montate gli albumi ed incorporateli nel composto.

Sciogliete, quindi, il bicarbonato in una tazza d'acqua, aggiungete qualche goccia di acido citrico e miscelatelo all'impasto prima d'infornare, incorporate il tutto ed infornate le frittelle fino a cottura ultimata.