



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Turco recetas de cocina

Minestrone

Minestrone



1 cebolla grande
1 vaso de frijoles blancos
1/3 vaso de aceite vegetal
1 puerro mediano
3 hojas grandes de repollo
1/2 manojo de perejil
1 apio licencia
2 dientes de ajo
1 cucharada de pasta de tomate
1 vaso de macarrones
7 - 8 vaso de caldo o agua
2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Para la parte superior:
1 vaso de queso rallado kasar

Ponga aceite vegetal, cebolla finamente cortada en cuadritos, el perejil finamente en rodajas y hojas de apio y el ajo triturado en la olla. Asado esta mezcla a fuego medio, hasta que la cebolla se convierte en transparente.
Añadir la pasta de tomate y sofría la mezcla por un tiempo más. A continuación, añadir el caldo o el agua en ella, agregue la sal y la pimienta también negro, y deje que la mezcla llegue al punto de ebullición.
Mientras tanto, poner la mitad de los cocidos de judías blancas de riñón lado, y una masa de las partes a su vez a puré. Hervir la col y las hojas cortadas en cuadrados pequeños. Libra los macarrones a su vez, también en chips.
Añadir las judías blancas de riñón, y el puré, hojas de col en rodajas, y puerro en rodajas finas en la sopa hirviendo. Hervir el caldo durante 15 minutos más.
Agregar los macarrones y los chips de convertir el calor a la baja. Cocine durante aproximadamente 15-20 minutos más y, a continuación, retirar la olla de la estufa.
Introducir la sopa caliente en cuencos y espolvorear el queso rallado kasar todos sobre ellos.

Nota: Minestrone es un estilo de la Toscana italiana sopa.