



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Minestrone alla Zucca

Kabaklı Makarna



Un pacco di pasta
Un litro d'acqua
3 cucchiaini olio di girasole
Un cucchiaino di sale
Per la miscelata;
Tre zucche
Una cipolla
3 pomodori
Un pizzico d'aglio
Un cucchiaino di sale
Un bicchierino olio di girasole

Le zucche italiano dimensione di fiammifero poi le cipolle italiano e se mi Celano dopo i pomodori italiano come figura di dado dopo aglio si pesta.

Nella padella si mette olio di girasole dopo aver installato se aggiungono le cipolle e sia Rossi sono finché cambiano i colori alla sopra se aggiungono agli estati era qualche minuto si aggiunge zucca.

Quando inizia ad ammorbidire la zucca se aggiungono pomodori e sale si continuano a cucinare ancora per 10-15 minuti.

L'altra parte nella pentola se aggiungono l'acqua sale e l'olio si pulisce quando arriva al momento di buondì mento se aggiungono le paste e il coperchio si coperta dopo la pentola si mette sul fuoco basso e si cucina finché la pasta succhia tutta l'acqua.

Sopra delle paste bollite si aggiunge la miscela ta di zucca e se miscela dopo servirsi in caldo.

Nota: Preferisce di tagliare la zucca se si grattugia la zucca si può diventare acquosa.