



Minestrone d'Inverno al Ceci

Nohutlu Kış Çorbası



1 mazzetto di spinaci
2 carote
2 patate
1 bicchiere di ceci
5 cucchiari olio vegetale
1,5 bicchieri di yogurt
1 uova
2 cucchiari di farina
1,5 bicchieri di yogurt
4 bicchieri d'acqua
4 bicchieri di brodo

- # Si sbucciano patate e carote poi si tagliano dimensione di dado. Poi spinaci si macinano infine.
- # Si mette olio nella pentola. Dopo aver riscaldato si aggiungono le carote. Dopo arrossiti circa per 5 minuti si aggiungono le patate.
- # Quando le patate iniziano a diventare morbide si aggiunge spinaci.
- # Poi ricoperta il coperchio di pentola e si cucina 10 minuti ancora.
- # Dopo di questo momento si aggiungono l'acqua prodo e sale poi si lascia a bollire.
- # In questo momento si miscelano uova yogurt mezzo cucchiaino di sale e farina si miscelano insieme con un bicchiere d'acqua.
- # Dalla minestrone bollente prende un cucchiaino e si aggiunge nella miscelata di yogurt. Poi questa miscelata preparata si svuota dentro di minestrone.
- # Si cucina con miscelare finché arriva al momento di bollire.
- # Poi il fuoco Seregola a basso e si cucina ancora per 5 minuti dopo si leva dal fuoco
- # Servirsi in caldo.

Nota: Se volendo in questa ricetta si possono aggiungere le altre verdure come il porro o sedano.