



Minestrone d'Arabo

Arap Çorbasi



400 gr di carne tagliata in cubo di coniglio
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaiino di facili secchi
1 bicchiere di ceci
1 bicchiere di tagliatelle
3 pomodori
5 cucchiaioli olio di girasole
1 cucchiaiino di peperoncino a rosso
1,5 cucchiaini di sale
8 bicchieri d'acqua

- # Fagioli e ceci si bagnano una notte prima. Il giorno dopo si bolliscono fin che ammorbidiscono bene.
- # Nella pentola si mette olio di girasole. Dopo aver riscaldato si aggiunge cipolla tagliata e si arrossisce finché diventa trasparente.
- # Alla sopra si aggiungono le carne ed aglio pestato. Si cucinano finché la carne lascia il liquido e poi risucchia.
- # Dopo si aggiungono pomodoro grattugiato sale e peperoncino a rosso e poi si cucinano ancora per qualche minuti.
- # Sopra si aggiungono fagioli e ceci bolliti insieme con l'acqua calda. Quando l'acqua arriva al momento di bollire si aggiunge tagliatelle.
- # Si cucinano finché tagliatelle gonfiano poi si leva dal fuoco.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta è preparata con usare i materiali originali. Se volendo di avere il gusto diverso di minestrone si può aggiungere un cucchiaio di farina.