



Minestrone di Pomodoro Facile

Kolay Domates Çorbası



2 cucchiali salsa di pomodoro
2 cucchiali di ketchup
3 cucchiali di farina
1 cucchiaio di burro
3 cucchiali d'olio vegetale
1 bicchiere di latte
6 bicchieri brodo o l'acqua
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

Nella pentola si mettono burro ed olio vegetale. Dopo aver riscaldato si aggiunge la farina arrossisce finché cambia il colore.

Alla sopra si aggiungono salsa e ketchup. Si miscelano circa per due o tre minuti.

Dopo si aggiungono brodo latte e sale. Si cucinano con miscelare finché arriva al momento di bollire.

Poi il fuoco regola basso e si aggiunge Pepenero. Così si continua a cucinare ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco.

Servirsi in caldo.

Nota: Se volendo aumentare il gusto di minestrone si può aggiungere una cipolla piccola grattugiata.