



Minestrone di Topinambur

Yerelması Çorbası



Mezzo kg di topinambur
1 carota
1 cipolla
1 bicchierino di riso
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
8 bicchieri di brodo
Per il sugo;
1 uova
1 limone
2 cucchiai di farina

- # La cipolla si macina infine e si arrossisce nell'olio caldo in questo momento si sbucciano carote e topinambur poi si tagliano incubo.
- # Si aggiungono sopra di cipolle arrostito poi si mette sul fuoco e si coperta il coperchio e si cucina circa per 15 minuti.
- # Dopo si arrossiscono riso sale peperoncino a rosso per qualche minuti.
- # Si aggiunge il brodo e si cucina finché gonfiano bene il riso.
- # Gli ingredienti del sugo si miscelano perfettamente.
- # Dal minestrone bollente si prendono uno o due cucchiai e poi si aggiunge dentro di sugo dopo il sugo preparato si aggiunge nel minestrone.
- # Si cucina circa per due o tre minuti poi si leva dal fuoco
- # Servirsi in caldo.

Nota: Topinambur diventa nera subito. Per questo motivo si deve cucinare in fretta.