



Minestrone Alba

Şafak Çorbası



2 cucchiali di burro
4 cucchiali di farina
2 cucchiali di salsa
6 bicchieri di brodo
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di sale
Per il sugo;
1 bicchiere di latte
1 uova

- # Burro Che farina si arrossiscono sul fuoco medio circa per due o tre minuti.
- # Dopo se aggiungo la salsa sale e pepe nero si arrossiscono ancora per qualche minuto.
- # Dopo si aggiunge brodo. Si miscela per sempre finché arriva alla coerenza.
- # In un'altra ciotola si miscelano latte uova poi si inserisce sul fuoco medio e si riscalda Come miscelare.
- # La miscelata di latte si aggiunge dentro il minestrone e si cucinano ancora per un po' poi si leva dal fuoco.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Nel momento di preparazione per il sugo si può usare solamente il tuorlo d'uovo.