



Minestrone di Re

Hünkar Çorbasi



2 gosce di pollo
3 cucchiali olio vegetale
1 cipolla
3 cucchiali di farina
1 cucchiaio di burro
2 bicchieri di latte
1 cucchiaiino di curcuma
1 cucchiaiino di sale
6 bicchieri di brodo
Per la sopra;
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaiino di menta secca
1 cucchiaiino di peperoncino a rosso

- # Le cosce di pollo si bolliscono poi si levano le ossa dopo si tagliano in pezzi piccoli. La cipolla si taglia infine.
- # Nella pentola si mette olio vegetale poi si aggiungono alle cipolle e si arrossiscono.
- # In un'altra pentola si mette a burro e farina si arrossisce finché si leva il pudore di farina.
- # Dopo la farina si aggiunge nella pentola di cipolla. Dopo si aggiungono le carne di pollo e si miscelano per un po'.
- # Alla sopra si aggiungono al latte caldo brodo e sale si cucinano per una schiumata. Dopo il fuoco si regola abbassa la cucina ancora per 5 minuti.
- # Si aggiunge curcuma subito prima da levare dal fuoco.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Minestrone di Re è una ricetta quasi dimenticata della zona di Ardahan.