



Minestrone di Paca Bugiarda

Yalancı Paça Çorbası



Mezzo kg carne di pecora con ossa
3 cucchiai di farina
1 bicchierino olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
6 bicchieri d'acqua
4 spicchi d'aglio
1 limone

- # Primamente nella pentola a pressione si bollisce carne di pecora circa per 35 minuti e poi si tagliano bene.
- # In un'altra pentola si mettono farina ed olio poi si arrossisce finché cambia il colore.
- # Alla sopra si aggiunge 2 bicchieri di brodo e 4 bicchieri d'acqua. Si cucina per una schiumata.
- # Poi si aggiungono carene e sale. Poi si bollisce per una schiumata dopo si leva dal fuoco.
- # Aglio si pesto e si schiaccia limone e ai.miscelano.
- # Minestrone si condivide nelle tazze ed alla sopra si mette la miscelata di limone.

Nota: Insieme con limone si può usare anche sottaceto oppure solamente sottaceto.