



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Minestrone di Albanese

Arnavut Çorbasi



300 gr carne macinata di vitello
1 carota
1 bicchiere di tagliatelle
1 carota
2 cucchiai farina di mais
Mezzo tazza di caffè olio d'oliva
1 bicchiere di yogurt
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
Mezzo tazza di caffè olio vegetale
1 cucchiaio di menta secca

- # Nella pentola a pressione si mette carne macinata. Alla soora si mettono 5 cucchiai d'acqua si bolisce circa per 25 minuti.
 - # In un'altra pentola si mette olio vegetale poi si aggiungono tagliatelle e si arrossiscono sul fuoco medio.
 - # Alla sopra si aggiunge carota grattugiata. Poi si miscela finché diventano morbide.
 - # Dopo si aggiunge la carne bollita con il liquido. si bolisce per una schiumata.
 - # In un'altra ciotola si mettono farina di mais e 3 bicchieri d'acqua e si miscelano.
 - # Dalla minestrone bollente si prende qualche cucchiaio di liquido. Poi si aggiunge nel minestrone. Si cucina per una schiumata.
 - # Subito prima di levare dal fuoco si aggiungono sale e pepe nero. Poi si leva dal fuoco.
 - # Menta secca olio vegetale si arrossisce.
- Minestrone si mette nella tazza da servire ed alla sopra si aggiunge menta arrossita.

Nota: Nelle minestroni preparato con yogurt sale si aggiunge per ultimo.