



Minestrone di Albanese

Arnavut Çorbası



300 gr carne macinata di vitello
1 carota
1 bicchiere di tagliatelle
1 carota
2 cucchiali 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 pressuone si mette carne macinata. Alla soora si mettono 5 cucchiali d'acqua si bollisce 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 grattugiato. Poi si miscela finche diventano morbide.
Dopo si aggiunge la carne bollita con il liquido. si bollisce per una schiumata.
In un'altra ciotola si mettono farina fi mais e 3 bicchieri d'acqua e si miscelano.
Dalla minestrone bollente si prende qualche cucchiali liquido. Poi si aggiunge nel minestrone. Si cucina per una schiumata.
Subito primo 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 ala sopra si aggiunge menta arrossita.

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