



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

Minestrone di Albanese

Arnavut Çorbası



300 gr carne macinata di vitello
1 carota
1 bicchiere di tagliatelle
1 carota
2 cucchiaini 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 cucchiaini 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 cucchiaino 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.