



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

Minestrone di Romano

Roman Çorbasi



1 carota grossa
1 patat media
1 bicchiere di te' piselli conservato
2,5 cucchiai di farina
1,5 cucchiai di burro
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
2 bicchieri d'acqua
6 bicchieri di brodo

Per la polpetta:
200 gr carne macinata
Mezzo cipolla piccola
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

Per la sopra:
5-6 fogli aneto

- # Prima momento si prepara la polpetta. Pane raffermo e cipolla macinata si mescolano. Sopra si aggiungono carne macinata, sale, e pepe nero. Si impastano fino a diventare bene miscela.
- # Dall'impasto preparato si prendono i pezzi grandezza di noci, le polpette si mettono nel vassoio farinato, vassoio si muove e così tutte le parti delle polpette si farinano.
- # Poi le polpette si cuociono sulla griglia elettrica, si lasciano a freddare.
- # Nella ciotola si mettono 2 bicchieri d'acqua e si aggiunge poco sale. Dopo aver bollito l'acqua si aggiunge la carota tagliata dimensione di dado. Tra 5 minuti si aggiunge la patata tagliata ugualmente.
- # Più o meno tra 10 minuti si spegne la fuoco. Sopra delle verdure si aggiunge piselli conservati.
- # Si mettono burro e farina in un'altra ciotola, si arrosta la farina su un fuoco medio fino a diventare colore viola. Sopra si aggiungono il brodo fresco e si mescola continuamente per non avere un problema.
- # Quando arriva la miscela il momento di bollente si aggiungono sale, pepenero, polpette arrossiti e le verdure bollite con l'acqua sestessi.
- # Si cuoca 10 minuti con mescolando sul fuoco medio ? basso.
- # Sopra si sprutta macinata aneto e si servira.

Nota: Le polpette di minestrone romano si possono cuocere con friggere nell'olio o con bollimento nell'acqua.