



Minestrone di Semolino

İrmik Çorbası



1 bicchiere semolino
3 pomodori medie
6 cucchiari olio vegetale
8 bicchieri del brodo
2 cucchiaini di sale
Per la miscelata;
Mezzo bicchiere di latte
1 uova

I pomodori si grattugiano e si mettono in una ciotola. Si aggiunge sale per un cucchiaino. Poi si lasciano a cucinare sul fuoco basso finchè si arrossiscono.

In un'altra ciotola si mette olio vegetale. dopo aver riscaldato sul fuoco medio si aggiunge il semolino. Si miscela sempre finchè il colore di semolino diventa in bianco.

Sopra a questo si aggiunge il purè di pomodoro. Dopo giramento delle volte si aggiunge il brodo, questi si cucinano per 10 minuti sul fuoco medio.

In questo momento si miscelano latte e uova. si prende un cucchiaino dal minestrone bollente così si riscalda per un po'. Poi questa miselata piano piano si aggiunge nel minestrone.

Si pizzica quello sale di un cucchiaino. Si miscela bene finchè la miselata aggiunta si dispone.

Il minestrone si mette in caldo nelle tazze. Se volendo si possono aggiungere prezzemolo e aneto.

Nota: Per il posto di pomodoro si può usare anche salsa di pomodoro. 1 cucchiaino di salsa si scioglie in 1 bicchiere d'acqua, si cucina sul fuoco basso.