



## Minestrone di Lenticchie Filtrato

Süzme Mercimek Çorbası



1 bicchiere lenticchie rosse  
1 cipolla secca media  
1 carota media  
1 cucchiaio di farina  
2 cucchiai di burro  
7 cucchiai di brodo  
1 bicchiere d'acqua  
2 cucchiai di sale  
Per la sopra;  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

# Nella pentola si mettono 7 bicchieri di brodo. Sopra si aggiungono le cipolle tagliate, carote tagliate e lenticchie.

# Finchè i materiali aggiunti si morbidiscono e si perdono i colori si bolliscono.

# La miscelata si fa passarsi dal filtro. Quelli che sono rimasti si fanno passare dal filtro. Con schiacciare dietro del cucchiaio.

# Il burro si mette nella pentola e poi si inserisce sul fuoco medio. Sopra si aggiunge la farina si cucina con miscelare sempre con forchetta oppure con miscelatore.

# Sopra si aggiunge 1 bicchiere d'acqua. Si miscela velocemente. Poi si aggiunge la miscelata di lenticchie.

# L'ultimamente si aggiunge la sale. Si cucina sul fuoco finchè arriva nel momento di bollimento.

# Poi il fuoco si trasforma al basso. Si cucina circa 10 minuti con miscelare.

# Si servirsi in caldo nelle tazze oppure negli piatti di minestrone. Sopra si aggiunge il peperoncino a rosso . se volendo si mette il pane arrossito.

**Nota:** Il minestrone di lenticchie filtrato , esiste quasi in tutti menu dei ristoranti.