



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 , esite quasi in tutti menu dei ristoranti.