



Minestrone di Mais

Mısır Çorbası



4 mais freschi
4 pomodori medie
Mezzo pepe rosso
2 pepe italiani
4 cucchiali d'olio vegetale
6 bicchieri d'acqua
4 bicchieri di brodo
2 cucchiaini di sale
Per il sugo;
1 succo di limone
1 cucchiaio di farina

- # I mais si tagliano in parallelo con il coltello. Si mettono nella pentola normale o a pressione. Sopra si aggiungono 6 bicchieri d'acqua. Si cucinano finché si ammorbidente.
- # Olio vegetale si mette in un'altra pentola, dopo aver riscaldato sul fuoco medio si aggiungono le pepe.
- # Dopo ammorbidente le pepe si aggiungono i pomodori tagliati in cubi. Si cucinano finché i pomodori arrivano alla coerenza di salsa.
- # Sopra della questa miscelata si aggiungono i mis insieme con acqua di bollimento., si aggiunge sale, poi si cucinano in coperto nella pentola circa 25 - 30 minuti.
- # Dopo del tempo si aggiunge 4 bicchieri di brodo nel minestrone.
- # In questo momento farina e succo di limone si miscelano bene. Sopra si aggiunge dal 1 cucchiaio dal minestrone bollente.
- # Il sugo preparato si mette nel minestrone e si miscela bene.
- # Il minestrone si cucina con miscelare ogni tanto circa 10 minuti. poi si toglie dal fuoco, si mette ad aspettare per un pò in coperto e poi si servirsi.

Nota: Il minestrone sarà buono se mais sarà fresco. Se si riesce trovarsi si occorre di usare mais di latte.