



Minestrone di Pepe

Biber Çorbası



4 pepe grosse rosse
2 pepe carliston
1 cipolla secca e grossa
3 spicchi aglio
4 cucchiali olio vegetale
1 cucchiaio di

- # Le pep si lavano e si tagliano in mezzo. Si puliscono bene e si tolgono tutti i semi. Si tagliano in cubi.
- # Olio vegetale si mette nella pentola. Dopo aver riscaldato sopra si mettono le pepe tagliate . si fanno mescolare poer non picicare in fondo.
- # Dopo aver arrossito le pepe si aggiungono le cipolle tagliate e agli pestate. si cucina per 5 - 6 minuti il coperchio chiuso.
- # Sopra dei materiali morbidi si aggiungono 3 bicchieri d'acqua calda. Si bolliscono ancora per un po e poi si toglie dal fuoco e si miscelano con il miscelatore e si diventano omogenee.
- # La miscelata si mette nella pentola , sopra si mettono la miscelata preparata con mezo bicchiere d'acqua e con amido e salsa sciolto nell'acqua, si miscelano bene.
- # Sopra del minestrone sul fuoc si mette il brodo sciolto con l'acqua di 2 bicchieri e sale.
- # Il minestrone si bollisce per un pò.
- # Si servirsi il minestrone in con una tazza oppure con il piatto da servire.

Nota: Nella preparazione se si usa amido di grno la coerenza di minestrone sara più intenso.