



Minestrone di Inverno

Kış Çorbası



1 cipolla media secca
1 foglia di cavolo grossa
1 carota grossa
1 patata grossa
1 sedano piccolo
1 porro medio
1 bicchierino d'olio vegetale
1 cucchiaino di farina
2 cucchiaini di sale
1 tavoletta di brodo
Per il sugo;
1 uovo
2 cucchiaini di olio vegetale
1 succo di limone
1 cucchiaino salsa di pomodoro

- # Sedano, carote si tagliano in cubi, porro si taglia com' è il fiammifero e il foglio i cavoli si tagliano in quadrato. Cipolla si macina finemente.
- # Olio vegetale si mette in una pentola grossa. dopo aver riscaldato olio si mette le cipolle. si cucinano le cipolle finché si morbidiscono.
- # Sopra si pizzica 1 cucchiaino di farina. dopo aver mescolato per un po' sopra si aggiunge 11 bicchieri d'acqua calda.
- # Prima si aggiungono sedano e carota nella mescolata questi si cucinano per 10 minuti poi si aggiungono foglia i cavoli e porro, si cucinano ancora per 10 minuti.
- # L'ultimamente si aggiungono le patate tagliate in cubo, le patate si mettono l'ultimo per non diventarsi nere.
- # Nel momento di cucinamento delle patate circa 5 minuti si prepara il dugo. In una pentola profonda si mettono salsa, uova, 2 cucchiaini di farina, succo di limone e sale poi i questi si mescolano bene.
- # Nel sugo si aggiunge 1 cucchiaino dal minestrone caldo. Poi si aspetta per frescare. poi il sugo preparato si mette piano piano nel minestrone e si mescola.
- # Dopo aver messo il sugo si aggiunge il brodo tagliato. si mescola ancora per una schiumata e poi si toglie dal fuoco.
- # Sopra si aggiunge con il peperoncino a rosso. si servirsi in caldo.

Nota: Il motivo di mettere 1 cucchiaino di farina sopra delle cipolle arrosto è per diminuirsi per un po' i profumi del sedano e del cavolo.