



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

## 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 cucchiaio salsa di pomodoro

# Sedano, carote si tagliano in cubi, porro si taglia com'è il fiammifero e il foglio di cavolo si taglia 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 miscelato per un po' sopra si aggiunge 11 bicchieri d'acqua calda.

# Prima si aggiungono sedano e carota nella miscelata questi si cucinano per 10 minuti poi si aggiungono foglia di cavolo 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 sugo. In una pentola profonda si mettono salsa, uova, 2 cucchiaini di farina, succo di limone e sale poi i questi si miscelano bene.

# Nel sugo si aggiunge 1 cucchiaio dal minestrone caldo. Poi si aspetta per frescare. poi il sugo preparato si mette piano piano nel minestrone e si miscela.

# Dopo aver messo il sugo si aggiunge il brodo tagliato. si miscela ancora per una schiumata e poi si toglie dal fuoco.

# Sopra si affigura con il peperoncino a rosso. si servirsi in caldo.

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