



## 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 fiammifre 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 profondo si mettono salsa, uova, 2 cucchiaini di farina, succo di limone e sale poi 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.