



## Minestrone di Patata

Patates Çorbasi



1 patata media  
1 cipolla secca e grossa  
1 pezzo carne bianco di pollo  
1 cucchiaio d'olio vegetale  
Per il sugo;  
1 uova  
1 cucchiaio di farina  
2 bicchieri di latte  
3 cucchiaini di sale

# Le patate si tagliano si sbucciano e si lavano poi si mettono in una pentola. Si aggiunge la cipolla tagliata finemente.

# Sopra si aggiunge 6 bicchieri d'acqua e si bolliscono finchè le patate si ammorbidiscono.

# Dopo aver cucinato le patate si diventano come il purè con il robot.

# Il purè si mette in una pentola e sopra si aggiungono le carne tagliate. Si aggiunge il burro e poi si miscela per un pò nel fuoco basso. Si aggiunge 6 bicchieri l'acqua di bollimento.

# Sopra si aggiunge il sugo preparato da latte, uova, sale e dalla farina . Durante mettendo il sugo si continua a miscelare.

# Dopo nel momento di bollimento il minestrone si cucina ancora per un pò. Poi si toglie dal fuoco.

# Si mette nel piatto da servirsi, si igura la sopra con il peperoncino a rosso.

**Nota:** La patata si può grattugiare prima di bollirsi anche. Sesi prepara cosi allora non serve di farsi pasare le patate dal robot.