



## Minestrone di Spinaci

Ispanak Çorbası



- 1 mazzetto di spinaci
- 1 cipolla secca media
- 7 cucchiari olio di girasole
- 1,5 bicchierini di farina
- 3 bicchieri di latte
- 6 bicchieri l'acqua o brodi
- 1 cucchiino di pepe nero
- 1 cucchiino di sale
- 1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato

# Gli spinaci si lavano bene le foglie si tagliano grosse e i rametti si tagliano finemente . Cipolla si macina finemente.

# Poi questi si mettono in una pentola e sopra si aggiunge olio di girasole.

# Poi il fuoco si regola a basso e così si cucinano in coperto per 25 minuti. ( Gli spinaci non si cucinano perfettamente e non si cambieranno i colori perchè il fuoco è basso)

# Dopo quel tempo la pentola si toglie dal fuoco e il coperchio non si apre ancora per 10 - 15 minuti.

# Dopo che persi il vapore , gli spinaci si fanno passare dal robot e diventano com'è purè.

# Nella pentola di minestrone si mette il purè di spinaci e si aggiungono sopra latte e farina. Prima di mettere sul fuoco si miscelano bene perchè la farina si può diventare le palline.

# Poi la pentola si mette sul fuoco medio e si aggiungono l'acqua e brodo si miscela sempre.

# Dopo aver iniziato a bollire si prende sul fuoco basso. Si aggiungono sale e pepenero. Si bollisce ancora per 5 minuti e poi si toglie dal fuoco.

# Il minestrone di spinaci si mette nelle tazze in caldo. Si servirsì con mettere sopra il formaggio grattugiato.

**Nota:** Latte non si deve mettere caldo in minestrone altrimenti latte si siera.