



Minestrone di Gombo

Bamya Çorbasi



250. Gr. Gombo di fiore
1 cipolla secca media
1 carota media
2 pomodori
1 bicchierino d'olio vegetale
2 cucchiaini di sale
7 bicchieri brodi
Mezzo cucchiaino di aceto
1 bicchiere di cecei bolliti
Per il sugo;
1 uova
1 limone
3 cucchiai farina
1 bicchiere d'acqua

- # La parte testa dei gambi si tagliano com'è ine della matita. Poi si fanno aspettare in una ciotola pieno d'acqua fresca per 4 – 5 minuti. E poi si filtrano .
- # Olio vegetale si mette nella pentola di minestrone, quando riscaldato si aggiunge le cipolle tagliate finemenete.
- # Dopo aver morbido la cipolla si aggiunge la carota tagliata in dado. Dopo miscelamento per un pò si aggiungono i gombi filtrati. Nche gombo si miscela per un pò con gli altri materiali. Poi si aggiunge il pomodoroo sbucciato e tagliato com'è il dado.
- # Sopra si aggiunge aceto e brodo. Quando arriva nel momento da bollirsi si cucina ancora per 20 minuti.
- # In questo momento si prepara il sugo. Si mettono in una ciotola profonda uova, succo di limone, farina ed 1 bicchiere d'acqua . Si miscelano bene finchè diventano bene omogenee.
- # Il sugo preparato si svuota velocemente nel minestrone. L'ultimamente si aggiunge ceci bolliti si continua a cucinare ancora per 5 minuti .
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Gombo di fiore è quello gombo che appena uscito dal fiore. Se non si riesce trovare il gombo i fiore si puossono usare il gombo piccolino anche.