



## Minestrone di Aristocratico

Aristokrat Çorbasi



1 piccolo cavolino  
1 patata media  
1 carota media  
1 cipolla secca media  
250. Gr. Carne di pollo senza ossa  
1 bicchierino d'olio vegetale  
7 bicchieri brodo di pollo  
2 cucchiaini di sale  
1 cucchiaino di pepenero  
Per il sugo ;  
1 uova  
1 succo di limone  
2 cucchiali di farina  
1 bicchiere brodo di pollo

- # Nella pentola si mette olio vegetale, dopo riscaldato si mette la cipolla tagliata.
- # Sopra della cipolla si mettono prima la carota tagliata com'è il dado poi cavolino e patata. Si miscela finchè i materiali diventano trasparenza.
- # Sopra delle verdure si aggiunge 7 bicchieri brodo di pollo. Si aspetta finchè si bollisce.
- # In questo momento la carne i polo bollito si taglia finemente. Dopo aver bollito delle verdure si mette sopra.
- # In una pentola profonda si prepara il sugo per questo si miscelano bene farina, uova, brodo di pollo e succo di limone. Si prende un pochino dal minestrone bollente e si mette nel sugo per riscaldarsi un po'
- # Poi il sugo preparato si mette nel minestrone e si miscela.
- # L'ultimamente si aggiungono pepenero e sale. Poi il fuoco si regola basso e si bolisce ancora per 5 minuti.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si servirsi in caldo.

Nota: Durante la preparazione si decide di usare il tuorlo d'uova. Il motivo di questo se si prende l'albumone d'uova e se non si riesce miscelare bene si può vedere le asperità.