



Minestrone di Sedano

Kereviz Çorbasi



3 sedani medie
1 cipolla piccola
5 bicchieri d'acqua oppure brodo
1 tazzina di caffè olio vegetale
1,5 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
Per il sugo;
1 bicchiere di farina
1 succo di limone
1 uova
Per la sopra ;
2- 3 rami di prezzemolo

- # I sedani si lavano si sbucano e si tagliano com'è il dado. Cipolla si sbuccia e si taglia finemente.
- # Nella pentola si mette olio di girasole, dopo aver riscaldato si mettono cipolle e sedani tagliati. Si arrossiscono finchè i sedani si transparano.
- # Poi sopra di questi si aggiungono 5 bicchieri l'acqua o brodo. Si cucina sul fuoco medio finchè i sedani si ammorbidiscono . (20 - 25 minuti)
- # In questo momento si prepara il sugo di minestrone. Si miscelano bene nella tazza succo di limone, farina, ed uova.
- # Il sugo preparato si mette nel minestrone e si miscela bene.
- # Si miscela sempre finchè il minestrone si inizia a bollire. Dopo il momento di bollimento il fuoco si regola a basso. Si aggiunge sale e si cucina ancora per 5 minuti con miscelare.
- # Prima di togliere dal fuoco si mette pepenero, si servirsi nelle tazze da servire in caldo, si figura con i prezzemoli macinati.

Nota: Nel sedano ci sono vitamine di B e C , ci sono anche ferro, iodio, manganese e fosfato.