



Minestrone di Zucca con Yogurt

Yoğurtlu Balkabağı Çorbası



- 1 pezzo di zucca (500 gr.)
- 1 porro
- 1 cipolla secca
- 1 sedano grosso
- 2 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di yogurt
- 6 bicchieri acqua o brodo
- 1 tazzina di caffè olio di girasole
- 2 cucchiaini di sale
- Mezzo cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Primamente si sbuccia la zucca e si pulisce. Si taglia in pezzi grossi.
- # Si sbuccia anche il porro e si taglia in qualche pezzo, poi si pestano bene cipolla e aglio.
- # Nella pentola si amette olio di girasole e dopo aver riscaldato si aggiungono aglio e cipolla, si arrossiscono finchè si ammorbidiscono.
- # Sopra si aggiungono zucca, porro e sedano. Dopo aver miscelato un pò nell'olio si aggiunge 6 bicchieri d'acqua oppure 6 bicchiere di brodo.
- # Queste verdure si cucinano minimo per mezz'ora nella pentola coperta.
- # Poi queste verdure si fanno passare dal robot. E sopra si amette 2 bicchieri di brodo oppure 2 bicchieri d'acqua insieme con yogurt miscelato.
- # Nel minestrone si mette la sala per l'ultimo. Si bollisce per una schiumata. Si mette nei piatti profondi e sopra si aggiunge il peperoncino a rosso.

Nota: La quantità di sale può essere poco perchè dal gusto di zucca.