



## Minestrone di Piselli

Bezelye Çorbası



3 bicchieri di piselli freschi  
3 foglie di ricci  
10 - 15 rami di prezzemolo  
1 cipolla secca media  
mezzo cucchiaino di carbonata  
4 bicchieri d'acqua  
2 bicchieri l'acqua oppure brodo  
1 bicchierino olio di girasole  
1,5 cucchiaini di sale  
Per la sopra;  
3 - 4 fetti di pangrato  
2 cucchiai olio di girasole

# Carbonato si può bollirsi insieme con 4 bicchieri d'acqua. Dentro si mettono i piselli, foglie di ricci tagliate in qualche pezzi, prezzemolo e cipolla macinata .

# Nella pentola normale per 1 ora , nella pentola a pressione dopo che arrivato nel momento da bollire si bollisce per 5 minuti. Poi si toglie dal fuoco. Si fa com'è il purè dopo aver freddato per un pò.se esiste si fa il purè per passare da robot.

# Sopra di questo purè si aggiunge 2 bicchieri d'acqua o brodo. Si aggiunge sale e si lascia a bolire per 10 minuti.

# Poi i pangradi si tagliano com'è lo zucchero a quadrato e poi questi si bolliscono nell'olio e poi si lasciano a freddare.

# Le schiume che ci sono sopra del minestrone si prende con il cucchiaio. L'ultimamente nel minestrone si aggiunge 1 bicchierino olio di girasole riscaldato in un'altra padella. si bolliscono insieme per 1 - 2 minuti, si toglie dal fuoco.

# Il minestrone si mette nelle tazze , sopra si mettono i pezzi di pangrato arrossiti.

Nota: I pani che si mette nel minestrone se non si arrossisce nell'olio si possono scendere in fondo del minestrone.