



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

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 pangrado
2 cucchiaini 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 bolisce 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 pangrado arrossiti.

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