



Minestrone di Porro

Pırasa Çorbasi



5 porri normali
1 carota media
1 patata grossa
9 cucchiali olio di girasole
1 bicchiere di latte
7 bicchieri di brodo o acqua
2 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaini di pepenero

- # Porri si puliscono bene e poi si taglia insieme delle parti verde e bianche.
- # Olio di girasole si mette in una pentola dopo aver riscaldato si aggiungono i porri e si mescolano. Si coperta il coperchio di pentola e si lascia a cuocere per mezz'ora.
- # Dopo di questo momento sopra dei porri cucinati si aggiungono 2 bicchieri di brodo o acqua calda. Si bollisce per una schiumata e poi si toglie dal fuoco.
- # Sopra si aggiungono 5 bicchieri di brodo oppure l'acqua calda.
- # La pentola si mette sul fuoco medio. Dopo aver bollito il minestrone si aggiungono carota e patata grattugiate. Si cucinano per 15 minuti con miscelando ogni tanto.
- # Si aggiungono sale e pepenero e poi latte, si toglie subito dal fuoco per non diventarsi brutto del latte .
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Se si pestano bene i porri non serve da farsi passare dal robot.