



Minestrone di Panco

Panço Çorbası



2 bicchieri concerto di mais (liquido filtrato)
1 cipolla secca piccola
1 pepe rossa
1 pepe chiarliston
2 cucchiari di farina
2 bicchieri di latte
1 cucchiario di burro
3 cucchiari olio di girasole
1 cucchiaino di sale
1 sactolina di burro
3 bicchieri d'acqua

- # La cipolla secca si macina bene. Le pepe si tagliano in quadrate.
- # nella ciotola si mettono olio vegetale e il burro. dopo riscaldato si aggiunge la cipolla tagliata.
- # Dopo aver riscaldato la cipolla si aggiungono le pepe tagliate.
- # In questo momento 1 bicchiere di mais si miscela bene con 1 bicchiere di latte con miscelatore.
- # Sopra delle pepe ammorbidate si aggiunge 2 cucchiari di farina. Si miscelano sempre così si arrossisce la farina.
- # Dopo aver arrossita la farina si aggiunge la miscelata di mais , si mescolano.
- # Poi si aggiungono 1 bicchiere di latte rimasta e 3 bicchieri d'acqua nella pentola. Dopo ver bollito tutti i materiali si aggiunge la scatola di brodo e quello mais che miscelato di mais preparato con la latte .
- # Minestrone si bollisce ancora per 5 minuti dopo aver messo mais , si toglie dal fuoco.
- # Si servirsi in caldo nelle tazze oppure nei piatti profondi.

Nota: Minestrone di panco è una ricetta di Messico.