Minestrone di Panco

Panço Çorbası

2 bicchieri concerto di mais (liquido filtrato)
1 cipolla secca piccola
1 pepe rossa
1 pepe chiarliston
2 cucchiai di farina
2 bicchieri di latte
1 cucchiaio di burro
3 cucchiai 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 cucchiai di farina. Si miscelano sempre cosi 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 scatolina 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 èd una ricetta di Messico.

© ml.md (Italiano) Ricetta #: 698 | Nome della ricetta: Minestrone di Panco | Storia: 06.12.2025 - 20:10