



## Minestrone di Pomodoro

Domates Çorbasi



8 cucchiai d'olio vegetale  
8 cucchiai di farina  
3 pomodori maturi  
3 cucchiai salsa di pomodoro  
1 cipolla piccola secca  
1 pepe italiane verde  
2 bicchieri latte  
9 bicchieri brodi  
3 cucchiaini di sale

- # Farina si arrossisce con olio vegetale finche diventa colore viola.
- # Poi si aggiungono la cipolla e pepe tagliale finemente e si continua ad arrossimento finche le cipolle diventano morbido.
- # Poi si aggiungono la salsa di pomodoro e pomodori trattugiani e si continua a cucinare ancora per 5 minuti.
- # L'ultimo si aggiunge latte e brodo e si lascia a bollire per un pochino.
- # La inestrone cucinato si fa passare da un filtro così diventa liscio.
- # Dopo aver filtrata si tiene ancora per un po' sul fuoco e così rimane ancora caldo e si fa servire calda.

Nota: Normalmente per la preparazione di questa minestrone non si mettono ne pepe ne cipolla ma si aggiungono per darsi il gusto alla minestrone.