



Minestrone al Sugo di Cairo

Terbiyeli Kahire Çorbasi



1 cipolla secca
3 spicchhi di aglio
1 bicchierino d'olio vegetale
500. Gr. foglie di spinaci
2 cucchiali di riso
2 pomodori medi
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepenero
8 bicchieri di brodo o l'acqua
Per il sugo;
2 bicchierini di latte
2 cucchiaini di farina
1 uova

- # Cipolla secca e aglio si macina finemente. Poi si arrossiscono nell'olio finchè si ammorbidiscono.
- # Sopra si aggiungono prima le foglie tagliate di spinaci e poi si aggiungono i pomodori tagliati in cubi.
- # Dopo aver cbato il colore le spinaci, si aggiungono riso e poi si aggiungono 8 bicchieri d'acqua o brodo. Quando arriva nel momento da bollire il fuoco si abbassa e si continua 10 minuti cosi.
- # In questo momento si prepara il sugo .Per questo si miscelano latte, farina e uova perfettamente, sopra si aggiunge un cucchiaio dal minestrone bollente, e poi si aggiunge nel sugo e poi il sugo preparato si rimette nel minestrone.
- # Dopo aver aggiunto il sugo si aggiungono sale e pepenero, si cuicna ncora poer qualche minuti e poi si servirsi in caldo.

Nota: Questo minestrone è una ricetta storica di Egitto.