



Il Minestrone di Pomodoro Stile Italiano

İtalyan Usulü Domates Çorbası



4 pomodori grossi
1 cipolla secca media
1 patata
1 carota grossa
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
1 cucchianino di farina
2 cucchiali d'olio vegetale
1 bicchiere piselli scatolato
7 bicchieri d'acqua o brodo
2 cucchiai di sale
Per la sopra ;
1 bicchiere formaggio a bianco grattugiato

Cipolla secca si taglia finemente , poi si arrossiscono nel olio vegetale finchè si violano bene.

Sopra si aggiungono i pomodori tagliati come i cuci e sbucciati . Finchè il pomodoro diventà com'è la salsa si cucina in coperchio chiuso.

Pomodoro e cipolle cucinate si fanno passare dal filtro. Poi si rimettono nella pentola.

Si aggiunge 1 cucchiaio di farina nella miscelata, si cuociono9 insieme finchè va via il pudore di farina.

In questo momento in un'altra pentola il riso si bollisce bene senza perdere la forma.

Dopo aver perso il pudore di farina nella miscelata si aggiungono 7 bicchieri d'acqua oppure il brodo.

Quando inizia a bollire il minestrone si aggiunge il riso bollito in un'altra pentola. si aggiunge la sale, si continua a cucinare ancora per 10 minuti e poi si toglie dal fuoco.

Il minestrone si mette nelle tazze da servire in caldo. Sopra si mette il formaggio a bianco grattugiato.

Nota: Nella origianle di ricetta di questo minestrone d'orzo si usa la pasta rotta, si usa per il posto di tagliatelle orzo.