



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 cucchiaino di farina
2 cucchiaini d'olio vegetale
1 bicchiere piselli scatola
7 bicchieri d'acqua o brodo
2 cucchia 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 sbuciati . 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 cucchiaino di farina nella miscelata, si cuocinano9 insuime finchè va via il pudore di farina.
- # In questo momenhto in unh'altra pentola il riso si bolisce bene senza perdersi la forma.
- # Dopo aver perso il pudore di farina nella miscelata si aggiungono 7 bicchiere d'acqua oppure il brodo.
- # Quando inizia a bollire il minestrone si aggiunge il riso bollito in un'altra pentola. si aaggiunge 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.