



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

---

## Il Minestrone di Pomodoro Stile Italiano

İtalyan Usulü Domates Çorbasi



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 cucchiai d'olio vegetale  
1 bicchiere piselli scatoato  
7 bicchiere 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 cuchi 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 bollisce 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 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.