



Minestrone Secco

Kuru Çorbasi



1 bicchiere di fagioli
Mezzo bicchiere di triglie
2 cipolle secche medie
2 carote
1 patata media
1 foglio di alloro
2 spicchi d'aglio
9 cucchiaini di olio vegetale
Mezzo cucchiaino di pepenero
Mezzo cucchiaino peperoncino a rosso
Mezzo cucchiaino di cumino
2 cucchiaini di sale
1 bicchiere di yogurt
10 bicchieri di brodo oppure l'acqua

- # Fagioli e triglie si puliscono da una notte prima. si lavano e poi si bagnano insieme con 5 bicchieri d'acqua . Il giorno dopo si bolliscono insieme con l'acqua di bagnamento.
- # Olio vegetale si mette nella pentola, dopo aver riscaldato si aggiunge la cipolla tagliata finemente.
- # Dopo aver arrossito la cipolla si aggiungono aglio e carote grattugiato. Si arrossiscono per 5 minuti.
- # Sopra si aggiungono le patate tagliate in cubi. Si cucinano in mezzo.
- # Poi si aggiungono fagioli e triglie insieme con l'acqua di bollimento.
- # Poi nella miscelata si aggiungono peperoncino a rosso cumino, sale, foglio di alloro, , e poi questi si bolliscono per 20 minuti.
- # Poi dentro dal minestrone si toglie il foglio di alloro e minestrone si fa passare dal robot. poi se sono rimasti qualcosa si fanno passare dal filtro.
- # Poi si rimette nella pentola e sopra si aggiunge 5 bicchieri d'acqua. Dopo aver riscaldato sul fuoco medio sopra si aggiunge lo yogurt. Per non perdersi la figura el yogurt si miscela sempre .
- # Dopo aver bollito si trasforma al basso il fuoco. Si cucina circa ancora per 10 minuti. Si servirsi in caldo.

Nota: Questo minestrone è una ricetta tradizionale di Messico. per il posto di triglie si può usare il fagiolo nero della zona.