



Minestrone di Cipolla con Basilico

Fesleğenli Soğan Çorbası



5 cipolle secche
1 bicchiere di bulgur (grano rotto)
Mezzo bicchiere di ceci
1 cucchiaio amido di grano
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
3 cucchiari di sale
2 cucchiari basilico secco
1 cucchiaio di aceto
7 bicchieri d'acqua
2 bicchieri di brodo

- # Ceci si bagnano da una notte prima, il giorno dopo si bollisce con l'acqua di bagnamento.
- # La cipolla si taglia in mezzo rotondo, si mette in una pentola, sopra si aggiungono olio vegetale e sale.
- # Le cipolle si arrossiscono bene finchè si diventano viole.
- # Sopra si aggiungono bulgur lavato, si fa miscelare per qualche volta.
- # Dopo aver messo amido di grano si aggiungono 7 bicchieri d'acqua calda e si bolliscono minimo mezz'oretta.
- # Dopo di questo momento si aggiungono ceci bolliti, 2 bicchieri di brodo si bolliscono 10 minuti.
- # L'ultimamente si aggiunge il basilico secco, si cucina ancora per 1 -2 minuti, si toglie dal fuoco.
- # Minestrone si servirs con mettere nei piatti da servire profondi e si porta al tavolo.

Nota: Se la cipolla si arrossisce con la sale diventa buona di più.