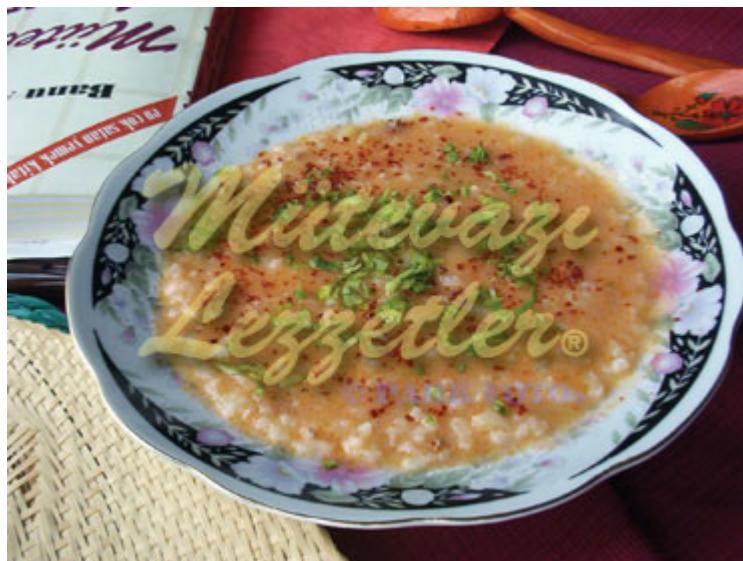




Minestrone Mia

Kendim Çorbası



1 cipolla piccola
2 pepe verdi italiane
2 pomodori
1 cucchiaio di salsa
1 bicchierino di vermicelli
1 tazza di caffè olio vegetale
1 uova
1,5 cucchiaio di farina
Mezzo succo di limone
1,5 cucchianino di sale
6 bicchieri d'acqua
1 -2 rami di prezzemolo

- # Prima la cipolla si tarattugia, poi si arrossisce un po' nell'olio.
- # Sopreia si aggiunle la pepe tagliate finemente.
- # Dopo aver ammorbidente la pepe si aggiungono la salsa , e vermicelli e poi l'ultimamnte si mette il pomodoro.
- # Si mescolano questi materiali e sopra si aggiungono 6 bicchieri d'acqua.
- # Dopo aver cucinato bene le vermicelli, si aggiungono farina e succo di limone e uova. Questo miscela si mette piano piano nella minestrone.
- # Si cuoca con miscelando con la miscela aggiunta per 5 minuti.
- # Si toglie dal fuoco e si mete nelle tazze di minestrone e sopra si sprutta il prezzemolo trattugiato finemente e cpoi si servira.

Nota: In questa minestrone per il posto di vermicelli si puo' mettere lo stesso misura il riso anche.