



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

La Miniestrone di Cipolla

Soğan Çorbası



4 cipolle secche
10 cucchiari d'olio vegetale
2 cucchiari di farina
6 bicchieri brod di carne o brodo di pollo
1,5 cucchiaino di sale
1 bicchierino trattugiato sbiancamento di formaggio

Le cipolle si tagliano finemente, poi si mettono nella ciotola oliata e si arrossiscono bene .
Poi sopra delle cipolle arrossite si mettono 2 cucchiari di farina e si fa cucinare 1 ? 2 minuti su fuoco basso.
Nella miscela cipollata si aggiungono brodo di carne e poi sopra si sprutta la sale e poi la ciotola si mette su fuoco basso e si cucina per 1 ora.
E si mettono nelle tazze di minestrone e fa servire caldamente ma prima di servirsi su ogni tazza si mette un po' il formaggio trattugiato .

Nota: La minestrone della cipolla e' una vecchia ricetta Francese.