



## La Minestrone di Carota

Havuç Çorbası



3 carote  
1 cipoll apiccola secca  
3 cucchiali farina  
5 cucchiali olio vegetale  
1 bicchiere di latte  
3 bicchieri d'acqua  
2 cucchiaini di sale  
1 cucchiaino di pepenero

# Si sbucciano cipolle e carote, poi si taglano per qualche pezzi. E si fanno bollire con l'acqua di di bicchieri nella ciotola a pressione.

# Le verdure bollite si fanno passare dal robot oppure dalal machia di pure.

# Si mette in una ciotola olio e farina poi si arrossisce un po' e si arrossisce su fuoco medio per qualche minuti.

# Dopo aver cambiato il colore della farina si aggiungono cipolle e carote, e si cucinano finche bolliscono.

# Sopra si aggiungono l'acqua calda e latte calda, e si fa bollire ancora per 5 minuti con mescolando.

# L'ultimamente si sprutta sale e pepenero e si toglie dal fuoco.

# Si fa servire caldo.

Nota: Se volendo si puo' aggiungere una patata in questa minestrone.