



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

La Minestrone di Carota

Havuç Çorbası



3 carote
1 cipolla piccola secca
3 cucchiai farina
5 cucchiai 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 tagliano 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 dal macchia 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 finché 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 può aggiungere una patata in questa minestrone.