



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

---

## Minestrone dell'Aglio

Sarımsak Çorbası



40 spicchi d'aglio  
5 cucchiaini olio d'oliva  
1,5 cucchiaini di farina  
1 foglio di alloro  
6 bicchieri di brodi  
1 cucchiaino di sale

- # Gli aglio si sbucciano e si arrossiscono in una ciotola oliata.
- # Dopo un po' d'arrossimento degli aglio sopra si aggiungono foglio di alloro e brodi ma prima gli aglio si filtrano dal olio.
- # Dopo aversi arrivato il momento di bollimento si bollisce su un fuoco basso per 5 minuti ancora.
- # Dopo di questo tempo si toglie il foglio di alloro. Insieme con il brodo gli aglio si fanno passare dal robot finche morbidono bene.
- # In questo momento in un altro ciotola si mette l'olio degli aglio e sopra si mette l'olio e si arrossisce.
- # Sopra della farina arrossita si aggiungono brodo con aglio e sale e si bollisce per 10 minuti.
- # E si fa servirsi caldo.

**Nota:** La minestrone di aglio e' na ricetta della Spagna.