



Minestrone dell'Aglio

Sarımsak Çorbasi



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

- # Gli agli si sbucciano e si arrossiscono in una ciotola oliata.
- # Dopo un po d'arrossimento degli agli sopra si aggiungono foglio di alloro e brodi ma prima gli agli 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 agli si fanno passare dal robot finche morbidono bene.
- # In questo momento in un altro ciotola si mette l'olio degli agli 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.