



Minestrone di Ezogelin

Ezogelin Çorbasi



2 carote
1 cipolla secca
1/4 bicchiere di riso
1 bicchiere di lenticchie rosse
1/4 bicchieri di grano
3 cucchiali di margherina
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchiaio salsa di pepe
8 bicchieri di brodi
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio di menta secca
1 cucchialino di sale
1 cucchialino di caffè sale

- # Prima la cipolla si taglia finemente e si arrossisce con la margherina, dopo aver arrostito si aggiungono carote, trattuglie e lenticchie e si continua ad arrostimento.
- # Dopo aver aggiunto riso e grano fino si continua ad arrostimento ancora per 5 ? 6 minuti.
- # Poi si mette le 8 bicchieri di brodi. Dopo aver aggiunto peperoncino e sale si cucina ancora per 30 minuti.
- # In un'altra ciotola un cucchiaio di farina si arrossisce finché va via il puzzo dell'afarina.
- # Sopra si aggiungono le salse di pomodoro e della pepe che sono diventati più liquidi nell'acqua.
- # Nella minestrone si aggiunge piano piano questa miscela delle salse.
- # Si cuoce ancora per 10 minuti con questa miscela.
- # E si fa servirsi a caldo.

Nota: Se la minestrone è troppo solida si può aggiungergli il brodo prima di cuocere gli ultimi 10 minuti.