



Minestrone di Patata con Anik

Anıklı Patates Çorbasi



5 patate medie
1 cipolla piccola
3 cucchiali d'olio vegetale
8 bicchieri brodo oppure l'acqua
Per anik;
1 cipolla secca
1 cucchiaio di menta secca
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
2 cucchiaini di sale

- # Cipolla tagliata in piccoli si arrossiscono nell'olio vegetale finchè diventano viole, poi si aggiungone le patate tagliate in cubo.
- # Poi insieme cipolla e patata si arrossiscono circa per 15 minuti con mescolare.
- # Sopra si aggiungono brodo oppure l'acqua e si bolisce finchè per uscire amido di patata.
- # In questo momento per anik cipolla asi violano nell'olio riscaldato e si aggiungono peperoncino a rosso , menta secca e sale.
- # Poi anik preparata si aggiunge nel minestrone bollente e si bolisce ancora per 10 minuti
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Se volendo di farsi gustoso di più questo minestrone nell'olio si può aggiungere un'pò farina nel momento arrossimento delle cipolle.