

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa d'aglio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

210 g di passata di pomodoro

6 tazze d'acqua

4 cucchiaini d'olio per frittura

3 cucchiaini di farina

una piccola testa di aglio

sale

pepe.

## PREPARAZIONE

- 1** In una casseruola alta scaldare 3 cucchiaini d'olio. Meschiare con la farina e friggere fino ad abbrustolire un po'. Aggiungere 1 tazza d'acqua, mescolando costantemente per prevenire che s'aggrumi. Gradualmente aggiungere il resto dell'acqua e la salsa di pomodoro, mescolando costantemente. Quando la zuppa raggiunge il punto d'ebollizione, condire con sale e pepe e ridurre il fuoco. Continuare a bollire lentamente per 15 min.

Nel frattempo scaldare il rimanente cucchiaio d'olio in una casseruola per frittura.

Tagliare l'aglio in fette e friggere per ½ minuto, fino ad imbiondire.

Aggiungere l'aglio alla zuppa e cuocere per altri 5 min. Servire caldo con crostini.