

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa d'aglio Marak shum

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 cucchiai d'olio per frittura
3 cucchiai di farina
una piccola testa di aglio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola alta scaldare 3 cucchiai d'olio. Mischiare 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 la 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.