

Sopa d'all



Ingredients per a 4 persones

- 8 grans d'all
- 10 llesques primes de pa torrat
- 4 ous
- 1,5 L de brou de pollastre
- ½ culleradeta pebre vermell dolç
- Oli d'oliva verge
- Sal iodada



Elaboració

1. Es pelen i piquen els alls i es sofregeixen amb un raig d'oli en una cassola.
2. Quan es comencen a daurar s'hi afegeix el pebre vermell i es remena amb una espàtula.
3. Seguidament s'hi posen les llesques de pa torrat i es torna a remenar.
4. S'aboca el brou de pollastre i, quan arrenca el bull, es deixa coure a foc lent durant uns 20 minuts.
5. Amb el foc ja tancat, s'hi posa la sal al gust i s'hi incorporen els ous sense closca i sense remenar per a que no es trenquin, deixant-los quallar durant 3-4 minuts a la superfície.
6. Es serveix la sopa en bols individuals, procurant posar un ou a cada plat. Bon profit!