

SOPA de PA i ALL

<u>2 persones</u>	<u>6 persones</u>	<u>Ingredients</u>
2 llesques	6 llesques	pa de pagés
40 ml	120 ml	oli d'oliva
2 grans	6 grans	alls
1 culleradeta cafè	2 culleradetes cafè	pebre vermell dolç
450 ml	1400 ml	caldo de pollastre
una punta	una punta	sal i pebre negre
2	6	ous

- Si els ous els volem cuits, ja sigui passat per aigua o poché els haurem de fer abans i mantenir-los en aigua tèbia fis al moment de posar-los a la sopa. També hi podem posar directament un rovell d'ou en cru i que es barregi amb la sopa ben calenta)

- Fregir les llesques de pa en una paella amb oli fins que siguin ben rosses. Un cop fregides reservar-les.
- En una cassola ofeguem els alls pelats i matxucats fins que s'enrosseixin una mica.
- Un cop fregits hi afegim el pebre vermell dolç, el pa fregit i el caldo de pollastre.
- Deixar-ho bullir 20 minuts i passar-hi el pymer.
- Salpebrar al gust.
- Servim la sopa amb una ou al mig fet al nostre gust (passat per aigua, poché o simplement un rovell d'ou en cru i que es barregi amb la sopa ben calenta)

Una altra manera de fer-ho (segons la Fundació Àlicia)

- Laminar els alls i daurar-los lleugerament a la cassola amb una mica d'oli.
- Afegir-hi pa sec esmicolat i deixar-lo sofregir una mica.
- Posar-hi l'aigua i que bulli uns 20 minuts.
- Desfer el pa amb unes varetes manuals.
- Decorar amb una picada d'ametlles i avellanes.

Per fer l'ou poché

- Submergint-los sense la closca en aigua molt calenta (però no bullint) durant 3-4 minuts, a la que l'hi haurem afegit un rajolí de vinagre. Abans de posar-hi l'ou remenarem l'aigua per fer un remolí.