

## Sopa d'all a les Terres de l'Ebre

### Bon Profit!

Comencem el hivern amb una antiga recepta a la nostra cuina, la sopa d'all. És un plat reconstituent.

Ingredients per 4 persones:

- 10 alls
- 1 cullerada de pebre roig
- 3 cullerades d'oli d'oliva verge
- 200 grams de pa
- 4 ous
- 1 litre d'aigua
- Sal



### Preparació del plat : Sopa d'all

- Netegem bé els alls i els partim per la meitat .
- El pa el fem a trossos petits.
- Posem 3 cullerades d'oli d'oliva en una cassola
- Daurem els alls i tot seguit afegim el pa.
- Quan els alls i el pa estiguin daurats i afegim el pebre roig, la sal i l'aigua.
- Deixem que la sopa es vagi coent durant cinc minuts sense que bulli.
- Mentrestant batrem els 4 ous.
- Abans de finalitzar la cocció afegim els ous sense parar de remenar.
- Un moment remenant i ja la podem emplatar.

## **Maridatge per al plat “ Sopa d’all”**

Per aquest plat hem escollit : un vi amb cos i anima , fi i elegant perfecte per aquest plat reconstituent .

MAURO – D.O Castilla y León

Varietats : Tempranillo 86%, Syrah 14%

Esperem que sigui del vostre gust.

Fins aviat.