

SOPA de PA Forki

	<u>Ingredients</u>
250 grs	llesques de pa
50 ml	oli d'oliva
	aigua embotellada
3-4	claus d'olor
una punta	pebre negre en pols
una punta	sal
3-4	grills d'all
unes branques	farigola
	rovells d'ou
una miqueta	orenga

- Tallar llesques de pa d' 1 cm de gruix
- Posem oli a una paella i enrossim els grills d'all, quan siguin enrossits els traiem i els reservem
- Fregir les llesques de pa torrat a la paella quan l'oli estigui ben calent
- Eliminar l'excés d'oli amb un paper de cuina
- Mentrestant posem l'aigua a bullir en una cassola
- Trossejar les llesques de pa (un cop s'hagin temperat i no cremin)
- Bullir el pa + els alls enrossits durant 30 minuts
- Picar els claus d'olor + punta de pebre + punta de sal amb la ma de morter i afegir-ho a la cassola
- Quan falti 2 minuts pel final de l'ebullició i posem unes branques de farigola
- retirar la farigola i passar-hi pel pymer fins que ens quedi una sopa ben fina.
- Rectificar de sal.

Emplatar

- Col·locar un rovell al fons del plat i abocar-hi per sobre la sopa bullint (ha d'estar bullint: si la sopa s'ha refredat cal tornar-la a portar a ebullició).
- Acabar amb una miqueta d'orenga i unes gotes d'oli d'oliva pel damunt de la sopa.