

SOPA DE CEPS Forki

	<u>pel fumet</u>
100 grs	ceps secs
2	porros
1	carbassó
125 ml	crema de llet de cuina
	sal
	oli
	pebre negre molt

- Posar els ceps secs en remull en aigua tèbia durant 1 hora. RESERVAR l'aigua d'escaldar els ceps.
- Pelar el carbassó i tallar-lo a daus petits.
- Tallar els porros a tires.
- Escórrer els ceps i posar-los a sofregir en una cassola amb una mica d'oli.
- Afegir-hi el carbassó i els porros i ofegar-ho a foc baix durant uns 10 minuts.
- Posar-hi l'aigua d'escaldar el ceps (colada per eliminar impureses) i fer-ho bullir durant 30 minuts.
- Afegir-hi la crema de llet i rectificar de sal i pebre.
- Anar remenant fins que torni a arrencar el bull.
- Enretirar del foc i passar-hi el pymer.

Nota: si volem una textura més fina el podem passar pel colador xinès.