

Sopa de farigola



No us vé de gust una sopeta de farigola calentona després de tans dies de dinars i sopars de Festa Gran?

Em vénen uns records quan l'oloro... Quan debia tenir uns set o vuit anys ens quedavem ma germana i jo a sopar, els Dissabtes, a cal padrí Joan i la padrina Carme (els avis). Seiem en una tauleta rodona que tenien davant el foc a terra. Nosaltres d'esquena al foc, ben torradetes i els avis a les butaques, als costats. Sempre escoltàvem el Barça i els gols del Puyal i més endavant ja vam veure a la tele a l'Stoichkov. I sempre, sempre acompanyats d'una sopa de farigola amb el pa sec i els avis amb un ou cru que ens feia molt de fàstic i després pa amb tomàquet i pernil salat... Quins records...

Au va, que us recordo com es fa:

Per 2 persones

Temps: 10 min.

Ingredients:

- – Una branqueta de farigola

- – Aigua, sal i oli
- – Pa sec normal o sense gluten
- – Un ou. Opcional



Elaboració:

PAS 1: Posa aigua a bullir amb sal.

PAS 2: Renta la farigola.

PAS 3: Quan arrenqui el bull tanca el foc i afegeix la farigola i deixa que faci infusió. Quan agafi color cola-la, sinó amarga.

PAS 4: Mentres trenca o ratlla una mica de pa sec, segons com t'agradi la mida de les brosses. Les poses al plat i coles la infusió de farigola al damunt. Afegeixes la sal si cal, un raiguet d'oli i a gaudir.

Si téns la panxa bruta no t'hi posis l'ou. A mi m'agrada més que l'arròs de poll.





Bon Profit!