

Sopa d'all tradicional amb Thermomix

Que be senta, un bon plat de **sopa d'all** quan fa fred. Aquesta recepta tan bàsica i econòmica la tenim oblidada i segur que tens els ingredients a casa. Amb Thermomix queda perfecta i si utilitzes un brou de pollastre o de verdures casolana, notaràs la diferència.



INGREDIENTS:

- 80 ml d'oli d'oliva verge extra
- 100 g de pa una mica sec i tallat a quadrats

- 6-8 grans d'all tallats en làmines
- 1 culleradeta de pebre vermell dolç
- 1.400 ml d'aigua o brou casolà
- 4 a 2 ous i culleradeta de sal

PREPARACIO:

1. Escalfa l'oli dins del got durant **5 minuts, Varoma, velocitat 1**. Sense cubilet.
2. Afegeix els alls tallats en làmines i fregeix **4 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**. Sense col·locar el cubilet.
3. Incorpora el pa i fregeix **2 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**. Sense cubilet.
4. Afegeix la cullerada de pebre vermell dolç i mescla **20 segons, gir a l'esquerra, velocitat cullera**. Sense cubilet.
5. Aboca l'aigua o el brou i cuina **20 minuts, 100 °C, velocitat 1**.
6. Incorpora els ous prèviament batuts (pots posar 1 ou per persona o si vols amb 2 queda bé) a través del bocal, col·loca el cubilet i mescla durant **5 segons, a velocitat 2**, rectifica de sal. Deixa reposar uns minuts abans de servir. Si t'agrada que quedi més espessa pots servir-la amb quadrats de pa fregit.