Teresa



SOPES I CREMES · VEGETARIÀ

Sopa de ceba

30min 1 ració

Ingredients

- Una ceba
- Un ou
- Dues llesques primes de pa torrat o eixut
- Una cullerada de formatge ratllat
- Sal, oli i pebre (al gust)
- Una mica d'aigua

Elaboració

1. Tallar la ceba a tires molt fines, millor amb mandolina
2. Sofregir-la a foc suau amb una mica d'oli
3. Quan canviï de color, afegir l'aigua
4. Bullir tapat uns 15 minuts
5. Mentrestant, separar els rovells de les clares
6. Posar un rovell a cada recipient
7. Batre les clares amb una mica de sal
8. Afegir les clares a la sopa en ebullició
9. Posar la sopa als bols
10. Afegir el pa i el formatge ratllat
11. Gratinar uns minuts al forn
12. Servir ben calenta

RECOMANACIONS

Aquesta és la meva. Modifica-la al teu gust.

Fet amb CookNest