



INGREDIENTS

- 250 ml de brou de verdures
- ½ ceba petita (40 g)
- 1 cullerada d'aigua
- 2 cullerada d'oli d'oliva
- Sal
- 1 branca de farigola
- Daus de formatge serrat d'ovella
- 1 llesca de pa de motlle

ELABORACIÓ

1. Pelar i tallar la ceba a la juliana.
2. Posar-la a dins d'una tassa juntament amb una cullerada d'oli, una d'aigua i un polsim de sal.
3. Tapar i coure durant 2-3 minuts a potencia màxima (800W).
4. Afegir el brou i la farigola a la tassa on s'ha cuit la ceba i tornar a posar al microones. Coure durant 1 minut més.
5. A part, tallar les crostes del pa i tallar-lo a daus petits. Amanir amb una cullerada d'oli i posar en un plat. Posar-lo al microones i coure a màxima potència (800W) durant un minut per tal de fer-ne crostons.
6. Servir la sopa amb uns daus de formatge serrat i els crostons de pa pel damunt.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

