



Sopa de la reina

Ingredients

Ossos de porc,
vedella i gallina.
1 tomàtic
de ramellet
4 grans d'all
Un manat d'herbes
de sopa (api, porro,
xirivia, pastanaga,
una fulla de col i
una branca de tem).
Una ceba
Julivert
Sobrassada
Carn picada de
porc i vedella
Pasta
Ous
Oli d'oliva
Sal

Preparació

1. Posem tot els ingredients dins una olla per fer el brou, els cobrim d'aigua i els bullim una hora amb l'olla destapada i escumant de tant en tant. Passat aquest temps, colem el brou.
2. Mentre l'olla és al foc, fem les pilotes, ben petites, de la mida d'un cigró, les fregim dins una paella amb oli d'oliva i les reservem. Al mateix temps, dins una olla a part bullim els ous, els passem per aigua freda i els pelem. Un cop pelats els piquem i els reservem.
3. Posem al foc el brou colat i hi afegim la pasta (fideus, canons o galets petits), les pilotes i l'ou dur picat fins que arranqui el bull. Apaguem el foc, la posem dins la soper a i la servim a taula.

