

A CENTRES CÍVICS... FEM BULLIR L'OLLA!

CONCURS DE SOPES: BULL UNA SOPA!

- **Nom de la sopa:** Escudella barrejada

- **Origen:** Catalunya

- **Ingredients:**

100g d'orella de porc, 1 os fresc d'espina

1 tros d'api, 1 ceba, 2 pastanagues

100g de cigrons, 100g de mongetes seques

150g de patates

unes fulles de col verda

80g de fideus mitjans, 80g d'arròs

100g de botifarra negra

3 litres d'aigua, sal

- **Recepta pas a pas:**

Preparem una olla amb aigua i els ossos que deixarem coure a poc a poc.

Després de 30 min hi posem 1 pastanaga sencera, l'api i la ceba.

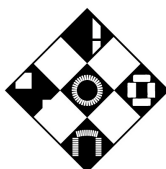
Un cop ben bullit colarem el brou i hi posarem l'arròs, i els fideus. Esperem 10 minuts i tirem la resta de pastanaga tallada petita, els cigrons i les mongetes, les patates tallades petites i la col també petita.

Després hi afegim la botifarra negra.

Ha de quedar una sopa una mica espessa.

Es serveix amb un tros de botifarra negra per plat. Si es vol també es pot posar botifarra blanca.

- **Nom i cognoms:** Roser Blasco i Assumpció Fontcuberta



Centres Cívics
Granollers