rebost UEP! Com anam?

Oliaigua

INGREDIENTS:

- 1 quilo de tomàquets de ramellet
- 4 cebes tendres
- 3 pebres verds
- 4 alls
- 1 litre d'aigua
- sal
- oli d'oliva
- pa pagès

PROCEDIMENT:

- Aquesta sopa menorquina és ben fàcil d'elaborar. Primerament, xaparem a bocins petits les cebes tendres i els alls.
- Tot d'una, dins d'un tià, encalentirem un bon rajolí d'oli d'oliva i llavors, hi sofregirem les cebes i els alls i ho salarem al gust.
- Entre i entre, xaparem a daus els pebres i les tomàtigues.
- Quan la ceba sigui fluixa, hi agregarem els pebres i les tomàtigues. Deixarem que cogui tot plegat durant 10 minuts, remenant el conjunt de tant en tant perquè no s'aferri.
- Passat aquest temps, hi afegirem l'aigua i courem a foc lent fins que les verdures quedin confitades.
- Per últim, xaparem unes llesques de pa pagès ben fines.
- Per compondre el plat, posarem quatre llesques al fons d'un plat fondo i les escaldarem amb la sopa.
- Bon profit!