

SOPA DE CEBA

Ingredients: (10 persones)

- 1,7 kg de cebes
- 80 g de farina
- 1,5 l de brou de verdures (o d'aigua en la qual dilueix dues cullerades de salsa de soja)
- sal, pebre, nou moscada ratllada, frigoleta
- 50 g de mantega
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- 200 g d'emmental ratllat
- 20 llesques de pa torrat

Sofregir les cebes amb la mantega i l'oli d'oliva, primer a foc viu i després tapar i coure a foc lent.

Salar, pebrar, empolverar amb nou moscada. Afegir la frigoleta.

Quan les cebes estiguin ben daurades i gairebé cuites, empolverar amb la farina.

Barrejar, abocar el brou a poc a poc tot remenant perquè no quedin grumolls. La preparació s'ha d'espessir una mica.

Batre amb una batedora de mà.

Tornar a posar sul foc i coure a foc lent.

Preparar deu cassoles, en les quals cal posar una mica de formatge ratllat, abocar la sopa, posar el pa torrat i la resta del formatge.

Fer gratinar i servir.

