

# Sopa d'all

## Palència, Castella i Lleó

Eulàlia Sastre i Ramos

### Ingredients

3 alls  
2 litres d'aigua  
120 g de pa sec  
4 cullerades d'oli d'oliva  
3 ous  
1 culleradeta de pebre vermell

### Elaboració

Poseu una olla amb aigua al foc. Mentrestant, talleu el pa a llesques molt primes.

En un morter, piqueu els alls i afegiu-hi el pebre vermell i l'oli. Barregeu-ho molt bé i reserveu-ho.

Quan l'aigua bulli, tireu-hi el pa i la picada, tapeu l'olla i deixeu-ho que faci xup-xup un parell de minuts.

Tot seguit, afegiu-hi els ous batuts, tot remenant molt fort. Abans de tancar el foc, afegiu-hi sal al gust. Deixeu reposar la sopa una mica abans de servir-la.

### Informacions culturals

La sopa d'all sempre ha estat un menjar de pobres i pagesos, ja que els seus ingredients estaven a l'abast de tothom i la seva elaboració era ràpida i senzilla.

Aquesta sopa és típica a tot Castella i Lleó, amb moltes variants, però aquesta recepta és la que es menjava als pobles de Palència.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera  
Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpln.cat](mailto:esparreguera@cpln.cat) – Web: <http://www.cpln.cat>  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera) <https://www.facebook.com/slcesparreguera>  
[www.cpln.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpln.cat/xarxa/cnlcanametller) <https://instagram.com/slcesparreguera>  
<http://blogs.cpln.cat/receptaris> <http://blogs.cpln.cat/esparreguera>