



MENÚ
TIPUS DE MENJAR: Primer plat

Temps d'elaboració: 50 min.
Cost aproximat: 8€

SOPA DE CEBA

INGREDIENTS NECESSARIS

- 7-8 cebes
- Caldo
- Mantega
- Formatge ratllat (emmental)
- Sal
- Pebre
- Pa
- Ous

ESTRIS I MATERIALS NECESSARIS



PETITA HISTÒRIA DEL PLAT

Segurament una de les més famoses receptes de la gastronomia francesa.

Es creu que aquesta preparació va tenir el seu origen en l'època dels reis Lluís XIV o XV. A l'inici era una sopa de poble, ja que en aquella època el cultiu de ceba era senzill i de molt baix cost.

L'origen d'aquesta sopa també es perd en el principi dels temps. Possiblement, preparada amb un fons de vegetals, formava part de la dieta de quaresma de monestirs i convents. Igualment, l'econòmic de la seva elaboració, la facilitat per obtenir els ingredients, la seva capacitat única de "treure el fred", conjuminat a la seva deliciós sabor, la feien un plat adequat per als freds de tardor i hivernals europeus, com a part del ranxo al exèrcit o en quadrilles grans de treballadors, per exemple.

Aquesta sopa va guanyar la seva fama en el segle XIX, quan es va estendre a París el costum de prendre alguna cosa calenta en els pocs llocs oberts a altes hores de la matinada, les tavernes i restaurants

ELABORACIÓ

1. Tallar les cebes a juliana.
2. En una paella, posar a desfer la mantega i un cop fos afegir-hi la ceba i anar-ho remenant a foc lent.
3. Quan la ceba ja estigui caramel·litzada, afegir-hi una mica de sal i pebre.
4. Posar la ceba a la cassola de fang i afegir-hi el caldo. Deixar que bulli tot uns 10 minuts.
5. Trencar els ous i posar-los en cru dins el recipient de la sopa.
6. Fer llesques de pa, posar-les damunt la sopa (una mica torrades prèviament) i posar-li formatge ratllat pel mig.
7. Posar la cassola de fang al forn i així es gratina el formatge i BON PROFIT!

QUIN ASPECTE TÉ?

