



LA SOPA DE VERGES

LA RECEPТА

LA SOPA DE VERGES

LA RECEPTE

INGREDIENTS

- ✦ 1 boleta de sagí enfarinada (de la mida d'un cigró)
- ✦ 1 ceba petita tallada a quarts
- ✦ 1 osset de pernil +/- 25gr
- ✦ 60 gr de cigró del País
Posar en remull, amb bicarbonat, 12 hores abans.
- ✦ 120 gr mongeta del ganxet
Posar en remull, 12 hores abans.
- ✦ 40 gr de **gorgil**, passat per la màquina de picar
- ✦ 130 gr de gallina, a daus petits
- ✦ 100 gr de **costelló de vedella**, a daus petits
- ✦ 100 gr de **costelló de porc**, a daus petits
- ✦ 25 gr de xai pit o coll, a daus
- ✦ 400 gr de trumfes, tallades en juliana gruixuda
- ✦ 40 gr d' arròs de Pals
- ✦ 60 gr de fideus gruixuts
- ✦ 1 grapedet de sal
- ✦ 4 gr de pebre vermell dolç
Que dissoldrem al brou.
- ✦ 1 pessic de pebre negre

Ingredients per a
4 persones o racions



Ajuntament
de Verges



Associació de
La Sopa de Verges

La Sopa també a:



LA SOPA DE **VERGES** LA RECEPТА

COCCIÓ

Posem a bullir 2 litres d'aigua i quan arrenqui el bull hi afegim el **sagí**, la **ceba** i l'**osset de pernil**.

Mantenim el bull 10 minuts.

Hi afegim el **gorgil picat** i els **cigrons**, la **sal** i el **pebre**.

Passats 30 minuts, hi afegim la **gallina**.

Quan arrenqui el bull, hi afegim la **vedella**.

Quan tornem a recuperar el bull hi afegim el **porc**.

I quan tornem a recuperar altre cop el bull el **xai**.

Deixem bullir a foc lent.

Passada 1 hora i mitja hi afegim les **mongetes del ganxet**.

Deixem passar 30 minuts, separem un got de brou i hi dissolem el **pebre vermell**. Ho afegim a l'olla.

Passats uns altres 30 minuts, afegim les **trumfes**.

Al cap de 15 minuts, hi aboquem l'**arròs**.

I finalment, passats 10 minuts més, hi afegim els **fideus**.

Rectifiquem de sal i pebre.

Deixem fer les últims 7 o 8 minuts de xup xup.

Si trobeu la sopa molt espessa, podeu tenir preparat mig litre de brou (a part) i afegir-lo, bullint, abans d'acabar la cocció.

BONA SOPA!!



Ajuntament
de Verges



Associació de
La Sopa de Verges

La Sopa també a:

