

## **SOPES D'ALL EN CASSOLA FONDA DE FANG**

(Alfarería Rosa)

En una cassola fonda de fang, posar aigua i un tomàquet pelat sencer fins a bullir. Després de treure el tomàquet conservar l'aigua bullint.

Picar en el morter uns alls, el tomàquet anteriorment bullit, una cullerada de llard de porc i pebre vermell de La Vera .

Abocar el contingut del morter a l'aigua bullent. Una vegada que l'aigua torni a bullir i hagi pres el sabor dels aliments, apagar el foc i incorporar-hi pa (del dia anterior) i sal al gust.

Afegir uns ous que es faran amb la calor residual de la cassola de fang.