



# Receptari del Vallès Oriental

## *Sopa de Mongetes de Desgranar i Alfàbrega*

Feu un sofregit amb la ceba, l'all i el tomàquet.

Afegiu-hi les mongetes, mulleu amb aigua i deixeu-ho coure a poc a poc. (uns 45 minuts). Saleu-lo.

Mentrestant salteu a foc viu les verdures amb l'oli. Coleu-lo i reserveu les verdures.

En el mateix oli salteu-hi les herbes i l'all. Coleu-lo.

Quan falti una mica per acabar la cocció de les mongetes afegiu-hi els fideus i seguidament les verdures i les herbes. Si fa falta afegiu-hi una mica més d'aigua. Proveu-ho de sal i pebre i rectifiqueu-ho.

### ***Ingredients:***

- *1 ceba*
  - *1 gra d'all*
  - *2 tomàquets*
  - *200 g de mongetes de desgranar*
  - *100 g de carbassó tallat a quadrets*
  - *100 g de mongetes tendres tallades a quadrets*
  - *Oli*
  - *100 g de fideus prims*
- Herbes:*
- *Alfàbrega*
  - *Julivert picat*
  - *All picat*

