

INGREDIENTS

- 200g Mongetes blanques cuites i escorregudes
- 300g Aigua mineral
- 2 Tomàquets madurs
- 1/2 Pebrot vermell
- 1 Ceba tendre mitjana
- Sal, pebre negre molt
- Oli d'oliva verge
- Vinagre de vi

ELABORACIÓ

1. Reserveu unes quantes mongetes i tota la resta ho tritureu amb l'aigua freda i un bon raig d'oli d'oliva. La poseu a punt de sal, pebre i vinagre. Guardeu-la a la nevera.
2. Renteu i piqueu a trossets els tomàquets, la ceba i el pebrot. (podeu prescindir d'alguna d'aquestes verdures). Amaniu-ho amb un raig d'oli, vinagre i sal.
3. Poseu una bona cullerada de trinxat de verdures al plat, poseu les mongetes senceres que teníem reservades i ho serviu amb la sopa ben freda

OBSERVACIONS

- La quantitat d'aigua dependrà de si la voleu mes o menys espessa.
- Poseu-li a la sopa alguns dauets de pa fregit o ou dur ratllat.
- Proveu de fer-la amb cigrons, es igual de bona.

NOTES:

