

## Illes Balears

Temps



30'

Racions



4



# Oliacqua

*L'oliacqua és una recepta tradicional de l'illa de Menorca. És una sopa d'estiu fàcil i ràpida de preparar i que és típica de la cuina dels antics pagesos de l'illa*

## Ingredients

300 ml d'aigua

Oli d'oliva verge extra

1 ceba gran

2 pebrots verds

8 tomàquets de pera

Julivert

Alls

Pebre

Pebre vermell

Sal

## Elaboració

1. En una cassola de fang al foc poseu-hi una mica d'oli. Quan l'oli estigui calent afegiu-hi la ceba i els alls, prèviament trossejats.
2. Quan la ceba s'hagi fet una mica, afegiu-hi els pebrots, tallats a quadradets.
3. A continuació, afegir els tomàquets prèviament pelats, tallats a trossos i sense llavors.
4. Posar una mica de sal, pebre i pebre vermell. Remenar bé i deixar que es cuini a foc suau durant uns 8 minuts.
5. Afegiu-hi el julivert picat, l'aigua i abaixeu el foc al mínim. És important que no arribi a bullir perquè no es talli la sopa.
6. Retira-ho del foc i deixa-ho reposar uns 5 minuts abans de servir tebi o a temperatura ambient. La sopa menorquina se sol acompanyar amb unes llesques de pa.

! Se sol menjar amb diferents guarnicions com figues, meló o trossos de pa sec, també es pot consumir freda o calenta segons l'estació de l'any. El seu nom és degut a la combinació dels termes oli i aigua.