

Le sopa de ajo

Ingredienti per 4-6 persone

8 grandi spicchi di aglio
¼ di tazza di olio di oliva extravergine
1 cucchiaio da tavola di paprika dolce
½ cucchiaio da tavola di pepe di Cayenna
6 tazze di brodo di pollo
¼ di cucchiaio da tavola di cumino macinato
un pizzico di fili di zafferano
sale q.b.
4 fette di pane casareccio crostoso, spesse poco più di 1 cm.
4 grosse uova (facoltative)

Preparazione

In una casseruola da circa 3 litri saltare delicatamente l'aglio nell'olio e lasciarlo dorare dai 3 ai 5 minuti circa. Togliere e mettere da parte. Friggere e dorare il pane da entrambi i lati e mettere da parte. Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere la paprika e il pepe di Cayenna. Aggiungere il brodo e mescolare accuratamente. Riportare il tutto sul fuoco e aggiungere cumino e zafferano. Schiacciare gli spicchi d'aglio con una forchetta e mescolare alla zuppa. Aggiungere il pane ridotto in quadretti, assaggiare e aggiungere sale se necessario. Lasciar bollire la zuppa lentamente, coperta, per 15 minuti.

Se si desidera si possono aggiungere le uova mescolandole nel brodo caldo o affogarle direttamente in esso procedendo in questo modo: mentre il brodo bolle lentamente girare con decisione tanto da creare un vortice nel quale si lascerà cadere un uovo alla volta e lo si farà cuocere per un minuto e mezzo, fino a che l'albume si solidifichi e avvolga il tuorlo. Per gustarla appieno, questa specialità della meseta di Castilla dovrebbe essere aromatizzata con aglio caldo e rosolato e preparata con un buon brodo di pollo, fatto in casa.