

SOPA DE MORANGOS



Revista
Abr. | Mai. 07

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 4 PESSOAS

Tempo de cozedura: 15 minutos + 1 hora para refrescar

Tempo de preparação: 15 minutos

INGREDIENTES

600 g de morangos frescos • 70 ml de vinho do Porto tinto ou Vermouth tinto • 100 g de açúcar em pó • 1 colher de sopa de sumo de limão • 1 melão pequeno, galia ou meloa • 1 punhado de cubos de gelo • Água • 4 colheres de sopa de mascarpone • 40 g de amêndoas laminadas e torradas

PREPARAÇÃO

Lave os morangos em água fria e retire-lhes os pés • Coloque os morangos, o vinho do Porto, o açúcar em pó e o sumo de limão num robot de cozinha e misture até obter uma consistência macia • Coloque no frigorífico durante uma hora • Entretanto corte o melão ao meio, remova as pevides e retire algumas bolas com uma colher para melão “Parisiense” • Coloque as bolas em água gelada (cubos de gelo + água) e deixe no frigorífico durante meia hora • Entretanto torra as amêndoas no centro do forno (a 150 °C) até ficarem douradas • Retire a mistura de morango fria do frigorífico e verta-a em tigelas de sopa grandes, adicionando uma colher de sopa de mascarpone a cada tigela e decorando-as com as bolas de melão e as amêndoas torradas