

SOPA FRANCESA DE CEBOLA



Revista
Out. | Nov. 07

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 1 LITRO

Tempo de preparação: 15 min.

Tempo de cozedura: 50 min.

INGREDIENTES

1 kg de cebolas cortadas em fatias finas • 4 dentes de alho finamente picados • 100 g de manteiga • 2 colheres de sopa de farinha • 3 cubos de caldo de legumes • 600 ml de água • 200 ml de vinho branco • 200 ml de vinho tinto • 2 folhas de louro • 2 colheres de chá de cominhos em pó ou sementes de cominhos moídas na altura • Pimenta preta • Fatias de pão finas, 2 por taça • Queijo Gruyere ou Emmental ralado, um punhado por cada taça

PREPARAÇÃO

Derreta a manteiga numa panela grande • Adicione as cebolas, os alhos e os cominhos • Deixe cozinhar lentamente em lume brando até que as cebolas estejam tenras e transparentes • Adicione a farinha e mexa durante dois minutos • Junte a água e os vinhos, e deixe cozer em lume alto durante aproximadamente 15 minutos • Adicione os cubos de caldo de legumes, as folhas de louro e a pimenta preta • Deixe cozer durante 30 minutos, mexendo de vez em quando

PARA SERVIR

Com uma concha, retire a sopa da panela e coloque-a numa taça • Disponha uma fatia de pão por cima e polvilhe com um punhado de Gruyere ou Emmental • Coloque a taça no forno pré-aquecido a 200 °C até que o queijo esteja derretido e com uma atraente cor dourada • Sirva com um bom copo de Mouchão

ALMANCIL: Av. 5 de Outubro 271 • Almancil • Tel.: 289 351 440

GALÉ: Sítio Vale do Rabelho • Guia • Albufeira • Tel.: 289 583 950

WWW.APOLONIA.COM

Ápolónia
SUPERMERCADOS