

# SOPA DE BATATA COM ARINCA FUMADA E SALSA



Revista  
Fev. | Mar. 09

Fotos: Nuno Campos  
Chef: Jens Rittmeyer

## PARA: 4 PESSOAS

Tempo de preparação: 7 min.

Tempo de cozedura: 20 min.

## INGREDIENTES

3 batatas • 2 pastinacas • 3 cebolas • 200 ml de vinho branco Chardonnay à sua escolha • 1 litro de caldo de galinha • 1 litro de leite de cabra - Président • 250 ml de natas com 30% de gordura - Milram • 150 g de arinca fumada (balcão de peixe) • Salsa fresca - Vitacress • Óleo de avelã - Bizac

## PREPARAÇÃO

Lave, descasque e corte em cubos as batatas, as cebolas e as pastinacas • Salteie os legumes num pouco de óleo de avelã, até ficarem um pouco dourados • Regue com o vinho branco e reduza • Adicione o caldo de galinha e o leite, e reduza • Adicione as natas • Deixe cozer durante, no mínimo, 15 min. • Mexa a sopa e passe por um passador • Verta a sopa em tigelas de sopa grandes e salpique com arinca e salsa