

# SOPA DE ABÓBORA E COGUMELOS



Revista  
Out. | Nov. 09

Fotos: Nuno Campos  
Chef: Fernando Fonseca

## PARA 6 PESSOAS

### INGREDIENTES

300 g de abóbora • 100 g de cebola • 30 g de chalota • 50 g de aipo • 60 ml de azeite (acidez máxima: 0,4%)  
• 1,5 l de caldo de galinha • 50 g de cogumelos Paris • 50 g de cogumelos Portobelo • 20 g de rebentos de funcho • 100 ml de natas • Sal marinho • Pimenta preta do moinho • 20 g de pés de salsa

### PREPARAÇÃO

Lave os cogumelos cuidadosamente, pois podem conter alguma areia • Pique a cebola, os pés de salsa e o aipo, e refogue ligeiramente no azeite, adicionando metade dos cogumelos e, por fim, a abóbora cortada em pedaços • Cubra com o caldo bem quente e deixe cozer entre 15 e 20 minutos, temperando com sal e um pouco de pimenta, se desejar • Refogue a chalota picada em azeite e os restantes cogumelos bem picados • Tempere com sal e pimenta, e deixe cozer até evaporar a totalidade do caldo • Com a ajuda de uma forma, coloque no centro do prato de serviço e decore com os rebentos de funcho • Verta a sopa entretanto triturada e passada por um chinês, decorando com um fio de azeite sobre o funcho e os cogumelos

Nota: pode adicionar um pouco de natas frescas à sopa depois de passada, de modo a aumentar a cremosidade.