

SOPA CLARA DE CASTANHAS



Revista
Out. | Nov. 06

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 6 PESSOAS

Tempo de preparação: 25min.

Tempo de cozedura: 25min.

INGREDIENTES

1 litro de caldo de galinha ou de legumes, em cubos ou em pó que perfaçam 1000ml • 250 g de ravioli frescos, embalados, recheados de espinafres e ricotta • 100 g de castanhas descascadas, picadas • 2 colher de chá de erva-doce moída Margão • 100 g de mini-legumes como cenouras, espargos e/ou funcho • 1 mão cheia de ervas frescas, finamente picadas (salsa, cebolinho, manjeriço) • 1 mão cheia de tomates cherry, cortados em 4 • 2 colheres de sopa de Vinho da Madeira • pimenta a gosto

PREPARAÇÃO

Frite as castanhas picadas num pouco de manteiga, acrescente a erva-doce moída, frite em lume baixo por 2 minutos • Leve o caldo a ferver e, após 15 min, acrescente as castanhas • 5 minutos depois, acrescente os legumes, os tomates e os ravioli, deixe cozinhar mais 5 minutos e, mesmo antes de servir, acrescente as ervas frescas, a pimenta e o vinho da Madeira