





SOPA DE CHIRIVIA E GENGIBRE

Esta é uma grande sopa com uma combinação original de sabores. A chirivia funciona fantasticamente bem com a fragrância do gengibre. Meu modo predileto de servi-la é com alguns *croûtons*, fritos com tiras de *bacon* defumado, polvilhados sobre ela.

para 6–8 pessoas

2 cenouras / 2 talos de aipo / 2 cebolas médias / 800 g de chirivia (a chirivia ou pastinaca parece uma cenoura branca; se não encontrá-la, use mandioquinha ou outra raiz de sua preferência – N. do T.) / um pedaço de raiz fresca de gengibre / 2 dentes de alho / óleo de oliva / 2 cubos de caldo de vegetais ou de galinha / 2 ramos de coentro fresco / sal marinho e pimenta-do-reino moída na hora

Para preparar sua sopa

Descasque e fatie grosseiramente as cenouras • Fatie o aipo • Descasque e pique grosseiramente as cebolas, as chirivias e o gengibre • Descasque e fatie o alho • Coloque uma panela grande em fogo médio com 2 colheres (sopa) de óleo de oliva • Acrescente todos os ingredientes picados e fatiados e misture com uma colher de pau • Refogue por cerca de 10 minutos com a panela semitampada, ou até que as cenouras fiquem tenras, mas sem se despedaçarem, e a cebola esteja ligeiramente dourada • Dissolva os cubos de caldo em 1,8 litro de água fervente, depois adicione à panela com vegetais • Mexa bem a sopa e deixe ferver • Baixe a chama e cozinhe em fogo brando por 10 minutos com a panela tampada • Arranque as folhas de coentro e descarte os talos

Para servir

Tempere com sal e pimenta-do-reino • Bata a sopa no liquidificador ou com um *mixer* manual até que ela fique sem grumos • Transfira para os pratos e polvilhe com as folhas de coentro • Veja na página 141 outras ótimas dicas de coberturas para sopas