

Que tal uma



dica

Sopa de abóbora: cozinhe uma moranga até que a polpa amoleça; retire parte dela e coloque a sopa

sopinha?

As tradicionais sopas de inverno se modernizam e ganham toques de cozinha contemporânea

Com as temperaturas caindo, nada mais apropriado do que preparar um festival de sopas –em casa mesmo. Para fugir um pouco dos tradicionais caldinhos, a **Revista** sugere três receitas de sopas cremosas que foram repaginadas e ganharam toques de modernidade.

A “Keller’s Soup”, sopa de abacate que leva uma musse da fruta com camarões no centro, foi criada por Ana Paula Moraes, do Atelier Gourmand, baseada numa conhecida receita do chef Hubert Keller. Além da apresentação elegante, a sopa faz bonito até como prato principal.

As sopas de queijo brie e de abóbora são assinadas pela chef Marcela Maragliano, que tem sugestões diferentes: a apresentação dentro de um camembert ou ainda a incorporação de raspas de laranja no preparo. Marcela vai dar, no Atelier Gourmand, amanhã, um curso para quem quer se aperfeiçoar em sopas cremosas.

E não se esqueça de escolher um bom vinho tinto para regar seu festival –um francês de Bordeaux ou um Chianti italiano caem bem.

Preparação: Ricardo Signore

Agradecimento: Atelier Gourmand. R. Bela Cintra, 1.783, tel.: 3060-9547.

GRAU DE DIFICULDADE

Fácil



Médio



Difícil



KELLER'S SOUP

sopa de abacate

INGREDIENTES

- 3 colheres de sopa de manteiga ou azeite
- 2 alhos-porós pequenos, cortados ao meio em fatias grossas
- 1 litro de caldo de frango ou de legumes
- 700 g de aspargos frescos
- 120 g de folhas de espinafre
- 3 colheres de sopa de camarões picados ou lagostas ou carne de caranguejo
- 1/4 de colher de chá de suco de limão
- 1 abacate maduro
- 3 colheres de chá de caviar
- Sal e pimenta a gosto
- **Utensílio:** 1 aro de 6 cm de largura por 4 cm de altura



MODO DE PREPARAR

Aqueça a manteiga numa frigideira. Junte os alhos-porós e refogue em fogo moderado por 5 a 8 min, mexendo ocasionalmente até ficarem macios, sem deixar escurecer. Junte o caldo, o sal e a pimenta-do-reino. Ferva, junte os aspargos e cozinhe durante 8 min ou até ficarem macios. Em seguida, coloque os aspargos em uma bacia com água e gelo para dar um choque térmico e intensificar sua cor verde. Adicione o espinafre e deixe cozinhar por 2 min. Retire as folhas de espinafre e repita o choque térmico. Coloque tudo no liquidificador e bata até obter um caldo homogêneo. Peneire e ponha mais sal e pimenta moída na hora, se necessário.

Para a musse de abacate

Tempere os pedaços de camarão com limão, sal e pimenta. Refogue, com o mínimo de azeite possível, só até o camarão mudar de cor. Reserve. Amasse o abacate, tempere com sal, pimenta e algumas gotas de suco de limão.

MONTAGEM

Ponha o aro no centro do prato. Coloque dentro dele uma camada fina de abacate, uma de camarão e outra de abacate. Alise e cubra com uma porção de caviar. Enfeite com um camarão inteiro. Remova o aro e despeje a sopa em volta.



SOPA DE QUEIJO BRIE

INGREDIENTES

- 200 g de queijo brie
- 2 xícaras de caldo de galinha
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de chá de salsa
- 1/2 xícara de cebola picada
- 2 xícaras de chá de creme de leite fresco
- Sal a gosto

MODO DE PREPARAR

Numa panela, murche a cebola e o salsa na manteiga. Acrescente o caldo de galinha e o queijo brie em pedaços, deixando o queijo derreter. Bata esse caldo, aos poucos, no liquidificador. Voltar ao fogo, colocando o creme de leite e o sal.

dica

Pode ser servida dentro de um pão italiano ou de pequenos queijos camembert

SOPA DE ABÓBORA COM QUEIJO GRUYÈRE


INGREDIENTES

- 1 abóbora de 2,5 kg a 3 kg
- 60 g de manteiga
- 1 cebola grande cortada bem fina
- 6 xícaras de caldo de galinha ou de legumes
- 1 fatia de toicinho
- 375 ml de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de raspa de laranja
- 2 colheres de sopa de suco de laranja
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1/8 colher de chá de noz-moscada ralada na hora
- 1/2 colher de chá de gengibre picado
- 400 g de queijo gruyère ou queijo suíço em tiras
- Sal e pimenta-do-reino branca
- 2 colheres de sopa de cebolinha picada



Foto: Rochelle Costi/Folha Imagem

MODO DE PREPARAR

 Corte a abóbora em pedaços, tire as sementes e descasque, para obter 2 kg limpos. Numa panela grande, derreta a manteiga e doure a cebola. Adicione o caldo de galinha, a abóbora picada e o toicinho. Quando começar a ferver, abaixe o fogo, tampe a panela e deixe até a abóbora amolecer (de 15 a 30 min). Descarte o toicinho. Bata a sopa no liquidificador ou

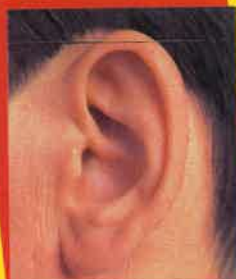
no processador e leve de volta à panela, colocando o creme de leite, a raspa de laranja, os sucos de laranja e limão, a noz-moscada, o gengibre e um pouco de queijo. Deixe a sopa em fogo baixo até o queijo derreter e se misturar ao caldo. Ponha o sal e a pimenta. Sirva bem quente, com o restante do queijo por cima, cebolinha picada e croutons. ➤

VOCÊ ESCUTA BEM?

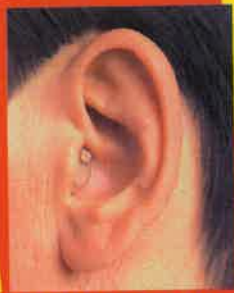
TEM ZUMBIDO NO OUVIDO? OUVE MAS NÃO ENTENDE? SUA TV SEMPRE ESTÁ NO VOLUME MAIS ALTO?

A partir do momento em que a pessoa atingida ou a família do deficiente se conscientiza do estresse gerado pela perda auditiva no ambiente familiar e aceita ajuda, deixa de ter o problema, pois a solução existe, e está ao alcance de todos."

CONHEÇA OS MODERNOS APARELHOS PROGRAMÁVEIS DIGITAIS E OS IMPERCEPTÍVEIS MODELOS MICROCANAIS



MINI INTRA



MICRO CANAL



RETRO-AURICULAR

TEMOS AS MELHORES MARCAS DE APARELHOS AUDITIVOS DO MUNDO E AS MELHORES FORMAS DE PAGAMENTO

DE 2ª À 6ª DAS 8:30 ÀS 18:00H. SÁBADO ATÉ ÀS 13:00H.

M.S. 1.03727-0

EXAME E TESTE GRATUITOS.

ZONA SUL

CENTRO PAULISTA DE APOIO AUDITIVO
R. Vergueiro, 1855 cjs 37/39 - Paraíso
Telefone: 575 6565
(a 300mts do metrô Paraíso, com estacionamento)

ZONA OESTE

CENTRO AUDITIVO SÃO CAMILO
R. Helitor Penteado, 1517 Vl. Madalena
Telefones: 3873 4266 / 3873 5966
(a 150mts do metrô V. Madalena, com estacionamento)

ZONA NORTE

BRADEx
CENTRO DE ESTUDOS DA AUDIÇÃO
R. Dr. Gabriel Piza, 342 - Santana
Telefone: 6972 0867
(ao lado do metrô Santana, com estacionamento)