

SOPA DE AMÊIJOA

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

900g de amêijoas demolhadas em água fria durante 2 horas

5 cebolas picadas

200 ml de azeite

4 dentes de alho

50g de farinha de trigo torrada

1 molhinho de coentros

Água q.b.

Sal q.b.

Pimenta q.b.

Fatias de pão alentejano q.b.



PREPARAÇÃO

1. Num tachó, leve ao lume um pouco de água e tempere com sal. Junte as amêijoas. Apague o lume logo que comecem a abrir e coloque-as numa travessa.
2. Coe o caldo numa rede fina. Retire o miolo das amêijoas.
3. Num tachó, leve ao lume a cebola e o azeite. Deixe refogar. Junte a farinha e aos poucos, junte o caldo e mexa. Passe tudo com a varinha mágica e aos poucos junte água até ficar com a consistência desejada. Tempere com pimenta e mais sal se for necessário. Deixe cozinhar durante 10 minutos.
4. Entretanto, pique na picadora, os alhos e os coentros até tudo ficarem bem picadinhos.
5. Por fim, junte à sopa o miolo das amêijoas e o picadinho dos alhos com os coentros. Mexa e apague o lume. Sirva a sopa com uma fatia de pão no fundo do prato.

Custo: 7.50 € ; Custo por pessoa: 1.25 €

<http://www.saborintenso.com/f19/sopa-ameijoa-5430/>