

- “Gaspacho” quente de beterraba -

Ingredientes:

- 1 beterraba
- 400 gr cenouras
- 1 fatia pequena de abóbora
- 2 cebolas
- 3 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 pepino
- orégãos
- sal e azeite
- vinagre de ameixa ou outro bom vinagre
- sumo de meio limão
- 5 fatias de pão



Modo de preparação:

- Pique as cebolas, os alhos e o louro, refogue até as cebolas ficarem translúcidas;
- Junte as cenouras e a beterraba e a abóbora partidas em pequenos cubos, cubra de água, tempere com um pouco de sal e deixe cozer bem, cerca de meia hora, acrescente água quente se necessário;
- Retire o louro, triture tudo até obter um puré relativamente líquido, rectifique o sal, adicione os orégãos, o vinagre e o sumo de limão, prove e confira os sabores, caso sinta necessidade de um pouco mais de acidez ou sabor adicione um pouco mais de sumo de limão ou vinagre;
- À parte corte o pepino em cubinhos pequenos e reserve;
- Corte as fatias de pão em cubinhos pequenos, passe-as numa frigideira por um pouco de azeite com alecrim ou orégãos e leve a tostar no forno;
- Sirva a sopa com os cubinhos de pão e pepino e polvilhe com um pouco de órgãos.

Esta receita foi desenvolvida pelas chefes do projeto A Cozinha da Avó, no âmbito da visita de Marta Palma, do projeto Culinary Experiences, para troca de experiências de inovação no receituário tradicional.

Marta Palma
CULINARY EXPERIENCES