

PANTRUCAS

(SOPA CHILENA OU ARGENTINA COM MACARRÃO)

DIFICULDADE: ●● Média

AJUDA NECESSÁRIA: Sim

DOSES

23

PROCEDIMENTO

- 1 Aquecer o azeite numa caçarola e cozinhar a cebola, o alho, o pimento, as cenouras e o aipo durante alguns segundos, mexendo ocasionalmente para não queimar. De seguida, adicionar a carne picada e cozinhar juntamente com os legumes. Depois disto, acrescentar a água para fazer o caldo base onde, posteriormente, irá cozinhar as pantrucas.
- 2 Adicionar orégãos, pimenta, cominhos e sal a gosto ao caldo e cozinhar em lume médio durante cerca de 10 minutos, para que o caldo absorva o sabor dos legumes e da carne, uma vez que isso determinará o sabor final do cozinhado.
- 3 Em seguida, adicionar as batatas e deixar cozinhar durante cerca de 6 a 8 minutos, mexendo de vez em quando.
- 4 Enquanto as batatas estão a cozinhar, misturar a farinha, o fermento em pó e o sal a gosto numa tigela. Juntar o ovo e misturar com as mãos, adicionando a água aos poucos até obter uma textura compacta que não fique colada aos dedos.

Se a massa se colar aos dedos, pode resolver este problema acrescentando um pouco de farinha.

- 5 Estender a massa com a ajuda de um rolo de massa sobre uma superfície enfarinhada, de modo a que a massa não pegue, até obter uma espessura de cerca de 4 milímetros. Depois de estendida a massa, cortar quadrados com cerca de 4 centímetros de comprimento por 4 centímetros de largura (os quadrados podem ser irregulares, estas medidas servem apenas para se perceber o tamanho das pantrucas).
- 6 Juntar as pantrucas (massa já cortada) à caçarola com o caldo preparado e cozinhar em lume alto durante mais 4 minutos, até a massa estar cozida. Mexer de vez em quando para não pegar.
- 7 Por último, quando estiverem prontas, adicionar o ovo batido e deixar cozinhar apenas mais 2 minutos. No momento de servir, decorar com salsa ou coentros finamente picados.

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola finamente picada
- 1 dente de alho finamente picado
- ½ pimento cortado em tiras
- 100 g de ervilhas

- 2 cenouras cortadas em palitos
- 1 talo de aipo
- 300 g de carne picada
- 1 ½ l de água quente
- 3 batatas cortadas em cubos
- Orégãos, pimenta, cominhos e sal a gosto

- PARA A MASSA:
- 2 chávenas de farinha
 - ½ colher de chá de fermento em pó
 - 1 ovo
 - Água



Rolo da Massa: Cilindro de madeira utilizado na cozinha para estender a massa.