

PANTRUCAS

(SOPA CHILENA OU ARGENTINA COM MACARRÃO)

DIFICULDADE: ●●● Média

AJUDA
NECESSÁRIA:



Sim

PORÇÕES:



INGREDIENTES

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

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

PARA A MASSA:

- 2 xícaras de farinha
- ½ colher de chá de fermento em pó
- 1 ovo
- Água

PREPARAÇÃO

- 1 Aqueça o azeite numa panela e cozinhe a cebola, o alho, o pimentão, a cenoura e o salsão durante alguns segundos, mexendo ocasionalmente para não queimar. Em seguida, adicione a carne picada e cozinhe juntamente com os legumes. Depois disso, acrescente a água para fazer o caldo base onde, posteriormente, irá cozinhar as pantrucas.
- 2 Adicione orégano, pimenta, cominho e sal a gosto ao caldo e cozinhe em fogo médio por cerca de 10 minutos, para que o caldo absorva o sabor dos legumes e da carne, pois isso determinará o sabor final do cozido.
- 3 Em seguida, adicione as batatas e deixe cozinhar por cerca de 6 a 8 minutos, mexendo de vez em quando.
- 4 Enquanto as batatas estão cozinhando, misture a farinha, o fermento em pó e o sal a gosto numa tigela. Junte o ovo e misture com as mãos, adicionando a água aos poucos até obter uma textura compacta que desgrude dos dedos.

Se a massa grudar nos dedos, basta acrescentar um pouco de farinha.

- 5 Abra a massa com a ajuda de um rolo sobre uma superfície enfarinhada, de modo a que a massa não grude, até obter uma espessura de cerca de 4 milímetros. Depois de aberta a massa, corte quadrados com cerca de 4 centímetros de comprimento por 4 centímetros de largura (os quadrados podem ser irregulares, essas medidas servem apenas para se dar uma ideia do tamanho das pantrucas).
- 6 Junte as pantrucas (massa já cortada) à panela com o caldo preparado e cozinhe em forno alto por mais 4 minutos, até a massa estar cozida. Mexa de vez em quando para não grudar.
- 7 Por último, quando estiverem prontas, adicione o ovo batido e deixe cozinhar apenas mais 2 minutos. No momento de servir, decore com salsinha ou coentro finamente picados.



Rolo: Cilindro de madeira utilizado na cozinha para abrir massas.