

SOPA DE LACASSÁ

Por Cecília de Senna Fernandes

600 g	Camarão cinza, pequeno, fresco com casca
1 colher (sopa)	Vinho branco seco
1 colher (chá) rasa	Amido de milho "Maisena" (cornstarch)
2 cebolas grandes	Picadas
4 dentes de alho	Picados
3 colheres (sopa) cheias	Extrato de tomate "Elefante"
3 folhas	Louro
3 unidades ou ½ quilo	Tomates vermelhos e firmes
2-1/2 litros	Água (reservar água quente para acrescentar se necessário)
Sal e Pimenta do reino	A gosto
200 g	Massa de farinha de arroz BIFUM (vermicelli)

PRIMEIRA FASE – Preparação dos camarões e do seu caldo.

- 1) Camarões - Descasque os camarões. Tempere-os com sal, pimenta do reino, 1 colher (chá) rasa de Maizena e 1 colher (sopa) de vinho branco seco.
- 2) Preparo do caldo de camarão - Colocar numa panela de pressão as cascas e cabeças dos camarões, um pouco de sal e 1-1/2 litros de água. Cozinhar durante uns 15 minutos, a contar a partir da saída de pressão. Fogo médio. Retirar do fogo, coar e reservar.

SEGUNDA FASE – Tomate fresco. Escaldar rapidamente o tomate para retirar a pele e sementes. Cortar em cubinhos. Reservar.

TERCEIRA FASE – Hidratação da massa BIFUM.

Mergulhe o Bifum de forma que fique totalmente submerso por 15 minutos em água fria. Escorra e reserve.

QUARTA FASE – A preparação para a Sopa de Lacassá.

Esquentar numa panela grande, três a quatro colheres de sopa de óleo e refogar as cebolas e os alhos picados (não devem dourar, apenas murchar). Acrescentar o extrato de tomate e as folhas de louro. Refogar mais um pouco, mexendo constantemente para não queimar. Acrescentar depois 1-1/2 litros de água e o caldo de camarão, sal e pimenta do reino a gosto. Levar ao fogo alto. Quando abrir fervura, baixar o fogo e cozinhar durante uns 20 minutos em fogo médio. Acrescentar os tomates picados e os camarões. Deixar abrir fervura. Acrescentar o BIFUM escorrido, aguardar levantar uma pequena fervura e desligar.

Servir imediatamente para que não fique uma papinha ao invés de sopa, pois a massa absorve muito rapidamente a sopa.