

Sopa de Batata Doce Roxa com Gengibre!



Nesse frio danado desses dias aqui em SP, nada melhor do que tomar uma sopa quentinha e nutritiva para dar energia para o “corpíto”. E achei aqui mesmo no Panela de Vó a [“Sopa de Batata Doce”](#) que é uma delícia. Resolvi fazer a mesma sopa com uns toques diferentes da primeira receita.

Por acaso, achei na feira a batata doce roxa por dentro e por fora. O feirante me disse que só existe essa batata de cor linda nessa época do ano e comprei para experimentar. O gosto é o mesmo da batata doce branca ou amarela por dentro, mas a cor é maravilhosa com aquele roxo único. Se você não encontrar essa inteira roxa, vale com qualquer outro tipo de batata doce. Vamos à receita:

Ingredientes:

2 colheres de sopa de azeite

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados

1 tomate sem pele picado

1 colher de sopa cheia de gengibre ralado + 1 colher de chá de gengibre picadinho

4 batatas doces roxas (elas são pequenas) ou 2 batatas doces brancas ou amarelas grandes picadas

1 cenoura pequena picada

1/2 abobrinha pequena picada

sal e pimenta a gosto

suco de 1/2 limão

1 talo de coentro inteiro

Modo de Fazer:

Colocar o azeite dentro de uma panela de pressão e refogar a cebola, alho, 1 colher de sopa de gengibre e o tomate picado. Acrescentar os legumes picados, temperar com sal e pimenta e colocar +/- 1 1/4 litro de água ou a quantidade suficiente para cobrir os legumes. Fechar a panela e assim que a pressão pegar, contar 5 minutos. Abrir com cuidado e verificar se estão todos os legumes bem cozidos. Esperar esfriar um pouco e bater no liquidificador ou com um Mix. Voltar para a panela destampada, adicionar 1 colher de chá de gengibre picadinho, o talo de coentro e o suco de limão. Deixar ferver até engrossar um pouco e pegar o gosto dos temperos. Desligar o fogo, retirar o talo de coentro e servir em seguida com um fio de azeite.

***Dica:** Coloque mais ou menos a quantidade de gengibre de acordo com o seu paladar.