

Sopa de Peixe a la Rouille

Sopa de Peixe a la Rouille, ou Sopa de Peixe de Marseille!



E seguimos nossos testes com receitas clássicas francesas, hoje com a **Sopa de Peixe a la Rouille**. Foi com certeza a receita mais difícil de toda esta serie, pois precisei testar várias vezes, até chegar na perfeita combinação de ingredientes. Principalmente porque são inúmeras as versões!

Mas não é uma simples **sopa de peixe**, pois as principais adaptações que fiz foi para deixar mais ao nosso gosto. Nada que altere a essência da receita, apenas adicionei frutos do

mar para deixar ela um pouco mais atrativa. As quantidades indicadas são para duas porções de sopa.

Durante a receita vou explicando o que é alteração minha e o que é tradicional nesta **sopa de peixe** que é tradicional da região de *Marseille*, no sul da França. Espero que gostem e deixem a opinião de vocês no espaço para comentários!

Sopa de Peixe a la Rouille

Ingredientes



- Peixes para a base do caldo: usei um filé de vermelho, caldo de peixe pronto e cascas do camarão. Se você tiver carcaça de peixe (sem a cabeça), recomendo usar, é muito melhor e aí não precisa usar o caldo pronto, apenas a espinha e o filé de qualquer peixe. A casca do camarão também foi uma opção minha, na receita tradicional não

- tem;
- Frutos do mar para incrementar (opcional, quantidade e opções de acordo com seu gosto pessoal. Na receita tradicional não tem!). Eu usei camarão, *pétoncles* (estas mini vieiras) e anéis de lula;
 - 4 fatias de bacon (também não tem na receita tradicional, é adição minha);
 - 2 tomates picados;
 - 2 dentes de alho;
 - 1/2 pimentão vermelho picado (adição minha, receita tradicional não leva);
 - 1 colher de extrato concentrado de tomate (não coloquei, pois nos outros testes coloquei e não gostei do sabor que agregou, mas a receita tradicional leva);
 - 1/2 xícara de raiz de erva doce picada;
 - 1/2 xícara de alho poró picado;
 - 1 cebola média picada;
 - 1 colher de manteiga e azeite;
 - 1/2 copo de cognac;
 - Açafrão, sal, pimenta cayena e páprica picante;
 - 1 bouquet garni e salsinha para finalizar;
 - 2 ou 3 pedaços de casca de laranja (sem a parte branca);
 - Fatias de pão rústico para acompanhar.

Para a rouille – eu não fiz a *rouille* pois aqui encontro pronta. Ela deve ser passada nas fatias de pão, para comer acompanhado da sopa. O final do post indico ingredientes e o modo de preparo da mesma, que é basicamente uma pasta para comer com o pão.



Aqui eu encontro a Rouille pronta, mas é muuuuito picante, por isso raramente uso!

Modo de preparo

Aqueça o azeite refogue a cebola, o alho-poró e erva-doce por cerca de 6 minutos em fogo médio. Adicione o alho, as aparas de peixe (se usar) o filé de peixe e a casca de camarão (se usar). Quando a casca do camarão estiver rosada, adicione o tomate, o bacon picado, o *bouquet garni*, o açafrão, a páprica e a pimenta cayena, tempere com sal e mexa bem. Indico colocar apenas uma pitada de cada um desses temperos.







Por fim, coloque o caldo de peixe ou água quente e deixe cozinhar por 45 min. em fogo médio. Enquanto isso, doure os frutos do mar na manteiga, até que estejam cozidos e reserve. Passado o tempo de cozimento do caldo, acrescente as cascas de laranja e o *cognac* e deixe ferver por mais 8 minutos. O peixe terá desmanchado neste momento.





Retire os espinhos, as cascas do camarão, o *bouquet garbi* e as cascas de laranja. Passe todo o resto no processador de alimentos até que obtenha um caldo cremoso e encorpado. Leve de volta ao fogo alguns minutos, apenas para ajustar sal e pimenta. Monte o prato com as torradas (e passe a *rouille* nelas, caso opte por preparar), os frutos do mar e finalize com salsinha fresca.





Dicas

0 cognac e a casca de laranja dão um toque todo especial para esta sopa de peixe. Recomendo altamente que não deixe de colocar estes ingredientes! Já fiz sem e não tem a mínima graça.

— — —

Confira [aqui uma “pequena lista”](#) de receitas francesas clássicas que já foram testadas pelo blog.

— — —

Lista que inspirou esta serie de posts pode ser conferida [aqui](#).

— — —

Ingredientes e modo de preparo da rouille

Pão francês em casca (1/2 baguette)

½ xícara de caldo de peixe

4 dentes de alho descascados

Sal e pimenta dedo de moça

Açafrão

1 ovo grande, azeite e manteiga

Mergulhe o pão em cubos no caldo de peixe. Esprema o caldo. Amasse os dentes de alho em um processador com o sal até que se forme uma pasta mole. Coloque o pão, o purê de alho, a pimenta vermelha, o açafrão e a gema do ovo em um processador de alimentos e misture por 30 segundos. Despeje um copo de azeite por meio do tubo de alimentação em um fluxo fino, como quem faz uma maionese, até que tenha essa consistência. Leve à geladeira por 1 hora antes de servir. Guarde tudo o que você não usar na geladeira por até uma semana.

Na hora de servir a sopa, passe a *rouille* em fatias de pão levemente torrado e sirva como acompanhamento para a **sopa de peixe**.