

Halászlé – (Sopa à Pescador)

Halászlé é uma sopa de peixe típica da Hungria, com uma cor vermelho-vibrante, que deriva essencialmente da qualidade da paprika moída. Como a Hungria não tem mar, a sopa é feita com carpa do Danúbio ou do rio Tisza. Existem outras variantes de sopa de peixe ou à pescador, onde são usadas outras espécies de peixe de água doce para além da carpa: lúcio perca, peixe-gato ou bagre, esturjão, tenca, outros. O sabor característico desta sopa advém do caldo que se prepara previamente com as cabeças e as espinhas do peixe. Recomenda-se que o caldo seja cozido durante pelo menos 1 hora, o que vai depender muito dos ingredientes utilizados (cebola, pimentos, tomate, outros). O caldo deverá ser filtrado ou coado para eliminar as espinhas e as peles. O caldo é temperado com sal, paprika moída e malagueta. Existem outras variantes de sopa de peixe, em que o caldo é engrossado com farinha. Muitas vezes junta-se natas ácidas ou massinhas caseiras como a chamada “csipetke”. A sopa que deverá ser obrigatoriamente picante é servida com pão caseiro e com um bom vinho.

Créditos do vídeo: Duna Hotels



Halászlé - (Sopa à Pescador)

Arnaldo Halászlé é uma sopa de peixe típica da Hungria, com uma cor vermelho-vibrante, que deriva essencialmente...

Atualidade Halászlé – (Sopa à Pescador) European [Imprimir](#)

Pessoas: 4 Tempo de Preparação: 20 minutos Tempo de Confeção: 60 minutos 60 minutos

Nutrition facts: 200 calories 20 grams fat

Rating: 5.0/5

(1 voted)

Ingredientes

- 1 cebola
- 1 paprika (pimento)
- 1 tomate
- Malagueta a gosto
- Filetes de peixe (na Hungria, usa-se a carpa de água doce)
- 2-3 cs de paprika moída (doce)
- Sal a gosto
- Aromáticas para polvilhar

Instruções

1. Prepare os filetes de peixe e corte-os em cubos (reserve as sobras e as espinahs)
2. Pique uma cebola
3. Pele um tomate e corte-o em pedacinhos
4. Corte a paprika e a malagueta às rodelas
5. Comece por preparar um caldo de peixe
6. Leve um tacho com água ao lume e adicione as sobras e as espinhas do peixe, a cebola, o tomate, a paprika às rodelas, a malagueta.
7. Junte a paprika moída, misture tudo muito bem e deixe cozinhar
8. Quando estiver pronto passe o caldo por um coador

9. Verta o caldo coado numa caçarola e leve ao lume
10. Quando estiver a ferver é só juntar o peixe
11. Retifique os temperos e sirva
12. Emprate e polvilhe com aromáticas

Observações

Sirva com pão caseiro e um bom vinho