



Por Redação

PHO BO, SOPA VIETNAMITA COM PEITO DE BOI

A chef Dani Borges, do restaurante Bia Hoi, ensina a receita dessa reconfortante sopa



Foto: Tiago Queiroz|Estadão



Dificuldade
Médio



Tempo de
preparo
**Reserve um
tempão**



Rendimento
4 porções

Caldo de carne incrivelmente aromático servido fumegante numa tigela com massa de arroz e carne fatiada, o **pho** é o prato mais emblemático do Vietnã. De norte a sul do país, essa sopa reconfortante [aparece em muitas versões](#).

Essa leva caldo de carne, peito de boi e ervas frescas. A receita é da chef Dani Borges, [do Bia Hoi](#).

+ Aprenda a fazer as sopas vietnamitas, que vão muito além do pho

Caldo de pho:

1 kg de ossos de boi (500 g de ossos de costela bovina e 500 g de ossos da canela do boi)

3,5 litros de água

20g de gengibre

2 cebolas médias inteiras

3 anis estrelado

2 dente de alho

1 pedaço de canela (5 cm)

1 cardamomo negro

5g de açúcar chinês amarelo

1 maçã fuji

5 g de sementes de coentro

2 cravos Carne:

500g de peito de boi em peça

10 ml de molho de peixe

5g de coentro moído

2 anises-estrelados

½ cebola Para servir:

500g de macarrão de arroz cozido

Carne fatiada

10 ml de molho de peixe

30g de broto de feijão

30g de coentro fresco

30g de cebolinha picada

30g de manjerição tailandês

30g de hortelã

1.

O primeiro passo é limpar os ossos: para isso, coloque os ossos em uma panela e cubra de água. Deixe ferver, escorra a água e lave os ossos, retirando as impurezas. Reserve os ossos.

2.

Coloque o anis, o cardamomo, a canela, os cravos, as sementes de coentro em um frigideira e leve ao fogo para tostar, até que as especiarias soltem seus óleos essenciais (isso vai dar mais sabor e aroma ao caldo).

3.

Coloque a cebola com casca sobre a boca do fogão deixe tostar. Retire a casca queimada e reserve a cebola.

4.

Transfira os ossos para uma panela grande, cubra-os com a água e adicione todos os ingredientes. Deixe ferver em fogo baixo por 6 horas – durante o processo, remova as impurezas que subirem para o topo do caldo. Coe (em uma gaze, pelo menos 3vezes depois que o caldo esfriar) e reserve. Rende 1,8 litro de caldo.

Carne:**1.**

Limpe a carne, retirando o excesso de gordura. Tempere com o coentro moído.

2.

Leve ao fogo com 1 litro de água, o

1 cebola roxa picada bem fina

Caldo para pho aquecido

(retire a carne quando ela ficar firme).
Deixe esfriar e reserve.

3.

Fatie a carne bem fina.

Para servir:

1.

Divida o macarrão cozido em quatro tigelas grandes. Distribua a carne e a cebola sobre o macarrão.

2.

Cubra o macarrão e carne com o caldo bem quente.

3.

Em bowls menores, disponhas as ervas. As ervas devem ser acrescentadas ao Pho por cada comensal, na hora, proporcionando sabor e frescor ao prato.