

# SOPA DE TOMATE E ABÓBORA



## CONFEÇÃO

1. Na taça, com o acessório picador, colocar o azeite (3 colheres), a cebola e as batatas em cubinhos, selecionar o programa automático Slow Cook por 5 minutos.
2. Acrescentar o caldo de legumes (bem quente), a cenoura em rodelas, a abóbora com casca e o caril.
3. Selecionar o programa automático de sopas P1 (100°C por 40 min.)
4. Numa frigideira antiaderente grande torrar o pão e fritar os ovos. Cortar o pão em cubinhos.
5. Servir em tacinhas e decorar com os ovos e o pão.

## INGREDIENTES

- 4 CENOURAS MÉDIAS
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 1 ABÓBORA HOKAIDO PEQUENA (MANTER A CASCA, RETIRAR AS SEMENTES)
- 1 TOMATE GRANDE LIMPO DE SEMENTES E PELE
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 1 LITRO DE CALDO DE LEGUMES
- 1 COLHER DE CHÁ DE CARIL DOCE
- 4/6 OVOS DE CODORNIZ
- 2 FATIAS DE PÃO
- 1 COLHER SE SOPA DE AZEITE PARA FRITAR O PÃO E OS OVOS