

SOPA DE TOMATE COM OVOS ESCALFADOS



INGREDIENTES

- 1KG DE TOMATE MADURO
- 1 LATA DE TOMATE PELADO
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 HASTE DE AIPO
- 1/4 MALAGUETA VERMELHA
- 2 COURGETES
- 1 CENOURA
- MANJERICÃO
- 6 OVOS DE CODORNIZ
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Coloque a cebola, o aipo, o alho e a malagueta na taça com a lâmina picadora e selecione velocidade 12, durante 30 segundos. Passe a espátula.
2. Substitua a lâmina pelo acessório misturador e coloque o azeite na taça. Selecione o programa de cozedura lenta P1, durante 3 minutos e remova a tampa reguladora de vapor.
3. Junte o tomate pelado, os tomates, a courgete e a cenoura. Tempere com o sal e a pimenta e selecione novamente o programa de cozedura lenta P1.
4. Adicione a água a ferver e selecione o programa de sopas P1, durante 20 minutos.
5. Antes de triturar, junte o manjericão.
6. Abra os ovos à superfície da sopa e selecione o programa de cozedura lenta P2, durante 10 minutos.