

SOPA DE TOMATE



CONFEÇÃO

1. Descasque e lave as batatas, a cebola e os dentes de alho, corte tudo em pedaços pequenos e deite-os na taça do robot com a lâmina picadora.
2. Adicione o tomate pelado com o molho, a polpa de tomate, um raminho de manjeriço e o azeite, acrescente água até cobrir e tempere com sal. Seleccione o Programa de Sopa P1, a 100°C durante 40 minutos.
3. Verifique a quantidade de água, rectifique os temperos, deite numa terrina e sirva polvilhado com cubinhos de pão torrado e folhas de manjeriço a gosto.

INGREDIENTES

- 500 G DE BATATAS
- 1 LATA GRANDE DE TOMATE PELADO
- 2 C. DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 50 ML DE AZEITE
- CUBINHOS DE PÃO TORRADO Q.B.
- MANJERICÃO Q.B.
- SAL Q.B.