

SOPA DE TOMATE COM OVOS ESCALFADOS



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1,5KGS DE TOMATE VARIEDADE CHUCHA
- 1 BATATA MÉDIA
- 6 OVOS
- AZEITE Q.B.
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na taça com a ultrablade colocar todos os ingredientes arranjados e cortados em pedaços pequenos, à excepção dos ovos, do sal e do azeite.

2. Adicionar água até à marca dos 2,5lts e programar Sopas P1

3. Uns minutos antes de terminar o programa, ou no início quando começa a triturar, pausar o programa e adicionar o azeite e sal a gosto.

4. Quando o creme fica pronto retira-se a lâmina e adicionam-se os ovos um a um com cuidado e bem espaçados.

5. Programa-se 100º por 3 minutos.

6. Está pronta a servir.

7. Pode acompanhar com croutons.
