

SOPA DE TOMATE



INGREDIENTES

- 1 KG TOMATES BEM MADUROS
- 1 CEBOLA
- 3 COLHS DE SOPA DE COENTROS
- AZEITE Q.B.
- SAL Q.B.
- 1 OVO COZIDO

CONFEÇÃO

1. Escaldar os tomates e retirar a pele. Tirar o máximo de grainhas que conseguir. (Pode substituir este passo usando tomate pelado enlatado)
2. Colocar no copo, com a lâmina picadora, 1 cebola descascada e cortada em quartos. Programar Vel. 12, 15 segundos.
3. Juntar um fio de azeite e programar Slow Cook P1, 8 minutos.
4. Adicionar o tomate, já pelado, ao copo e programar Slow Cook P3, 15 minutos.
5. Adicionar 500 ml de água, sal e os coentros. Programar Slow Cook P3 , 10 minutos
6. Programar Velocidade 12, 60 segundos para triturar a sopa. (Pode ser necessário mais tempo)
7. Rectificar o sal se necessário.
8. Servi com um pouco de ovo cozido esmagado por cima.