

SOPA DE TOMATE COM QUEIJO E OVO ESCALFADO



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA GRANDE DESCASCADA
- 2 DENTES DE ALHO DESCASCADOS
- 2 C. SOPA DE AZEITE
- 3 BABATAS PARA COZER MÉDIAS DESCASCADAS E EM CUBOS
- 6 TOMATES GRANDES BEM MADUROS
- ÁGUA Q.B.
- 4 OVOS
- SAL Q.B.
- AÇÚCAR Q.B.
- COENTROS OU SALSA Q.B.
- QUEIJO FLAMENGO RALADO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Numa panela com água a ferver escaldar os tomates durante 3-4min, depois escorrer e deixar arrefecer,

2. Entretanto descasque a cebola, o alho e as batatas, cortando-as em cubos;

3. Colocar a cebola e o alho na taça com a lâmina picadora e programar 10seg/vel.10;

4. Trocar para o acessório misturador, acrescentar o azeite e programar Slow Cook P1 sem tampa de vapor;

5. Entretanto retire a pele dos tomates e corte-os em quartos;

6. Trocar para a lâmina picadora e juntar a batata, os tomates, o sal e água (1 dedo baixo do nível dos legumes) e programar Sopas P1 com a tampa de vapor regulada para o máximo;

7. Retificar os temperos (adicionar uma pitada de açúcar se necessário para equilibrar a acidez) e triturar mais 2min/vel. 12 se tiver alguma semente inteira;

8. Retirar a lâmina e juntar os ovos 1 a 1, adicionar coentros ou salsa e programar 10min a 95°C sem velocidade.

9. Servir de imediato e polvilhar com queijo ralado no prato.
