

SOPA DE TOMATE PICANTE



INGREDIENTES

- 600 GR DE TOMATE, PELADO, SEM SEMENTES E CORTADO EM PEDAÇOS
- 150 GR DE LENTILHAS VERMELHAS
- 2 BOLDO DE CEBOLINHA, A PARTE BRANCA E UMA PEQUENA QUANTIDADE DA PARTE VERDE CORTADAS FINAMENTE
- 2 CC DE GENGIBRE, DESCASCADO E PICADO
- 200 GR DE FUNCHO, LAVADO E PICADO FINAMENTE
- 2 CS VINAGRE BRANCO
- 2 CS DE MEL
- 1,5 CC DE CANELA EM PÓ
- 600 ML DE ÁGUA
- SAL, PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Descasque e corte o gengibre.

3. Coloque todos os ingredientes na cuba exceto a parte verde da cebolinha. Tempere com sal e pimenta.

4. Tempo de cozedura: 3 minutos.

5. Acrescente a parte verde da cebolinha acabada de picar. Sirva.
