



AÇORDA DE TOMATE



Acompanhamentos



16 MIN



FÁCIL



46 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 350 g de pão duro
- 500 g de água quente
- 150 g de cebola
- 2 dentes de alho
- 100 g de azeite
- 200 g de tomate em cubos (de lata)
- Sal e pimenta a gosto
- Coentros q.b.

Preparação

- 1º** Esfarele ligeiramente o pão e demolhe-o em água quente. Reserve.
- 2º** Coloque a cebola e os dentes de alho no copo e pressione a Função Triturar .
- 3º** Adicione o azeite e o tomate e refogue 7 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 4º** Insira o misturador no copo. Junte o pão demolhado com a água, os temperos e programe 8 minutos, a 100°Cna velocidade 1.
- 5º** Salpique com coentros picados e sirva de imediato.

Nota: Esta receita é uma ótima ideia para reaproveitar sobras de pão.

Dica: Esta receita é uma ótima ideia para reaproveitar sobras de pão.