



SOPA DE TOMATE COM OVO



Sopas



34 MIN



FÁCIL



46 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 300 g de cebola
- 3 dentes de alho
- 45 g de azeite
- 800 g de tomate sem pele
- 550 g de água
- ½ caldo de legumes
- 1 c. de sopa de açúcar
- Sal a gosto
- 1 ovo

Preparação

- 1º** Coloque as cebolas aos quartos e os dentes de alho no copo e pressione a Função Triturar
- 2º** Junte o azeite e refogue 5 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 3º** Adicione o tomate sem pele e aos pedaços, a água, o caldo de legumes, o açúcar e sal a gosto e programe 25 minutos, a 100°C na velocidade 2.
- 4º** Triture durante 2 minutos: comece na velocidade 3 e vá aumentando, gradualmente, até à velocidade 8.
- 5º** Bata o ovo num recipiente à parte. Programe 1 minuto na velocidade 4 e, com a máquina em funcionamento, deite o ovo em fio pela abertura da tampa. Sirva de imediato.

Nota: Alerta: Respeite as quantidades indicadas na receita, não ultrapassando a capacidade do copo. Para triturar a sopa, regule a velocidade progressivamente e aguarde uns segundos antes de abrir a tampa para o líquido estabilizar.

Dica: Acompanhe esta sopa com pão torrado ou croutons.