

Sopa de tomate

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

2 colheres de azeite
1 cebola
1 cenoura
1 talo de aipo
2 dentes de alho
700gr tomates maduros
300gr tomate enlatado
4 chávenas de caldo de galinha
1 chávena de água
Sal e Pimenta a gosto
1 colher de salsa fresca, picada

Preparação:

Corte a cebola, a cenoura, o aipo e os dentes de alho aos bocadinhos e o tomate em quartos.
Numa panela grande, aqueça o azeite e salteie a cebola, a cenoura, o aipo e o alho durante 5 minutos.
Adicione os tomates maduros e deixe cozinhar por mais 3-4 minutos, até que o tomate se desfaça.
De seguida, adicione o tomate enlatado, o caldo de galinha e a água. Deixe ferver, baixe o lume e deixe cozinhar por mais 30 minutos.
Deixe a sopa esfriar. Triture o preparado de modo a obter um purê homogêneo.
Tempere a gosto com o sal e pimenta.
Use a salsa fresca para enfeitar e perfuma com um fio de azeite. Sirva imediatamente.