

# 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.