

Sopa de tomate



INGREDIENTES:

- 5 tomates maduros
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 50 ml de azeite
- água
- 100 g de batata
- sal q.b.
- 4 ovos
- 150 g de pão duro torrado
- Hortelã q.b.

COMO FAZER:

Refogue o tomate sem pele nem sementes cortado aos cubos, os alhos e a cebola picados, em azeite.

Adicione água.

Junte a batata aos cubos.

Tempere com sal e deixe cozer.

Escalfe os ovos à parte.

Sirva com os ovos escalfados e o pão torrado.

Pode perfumar com folhãs de hortelã

In "Receitas de Reis e Pescadores", Raquel Moreira e Cláudia Silva Mataloto, 2017, Casa das Letras.