

SOPA DE TOMATE COM ESPINAFRES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1500g de tomates maduros cortados em cubos
2 cebolas picadas
2 dentes de alho picados
125 ml de azeite
1 colher de sopa rasa de açúcar
170g de folhas de espinafres
Sal q.b.
3 ovos cozidos



Tempo de preparação: 40 minutos

Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 0.66 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/sopa-tomate-espinafres-19986/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e o tomate. Mexa e deixe refogar durante 10 minutos. Adicione 1 litro de água e tempere com sal. Mexa, tape e deixe cozinhar durante 15 minutos.
2. Depois do tomate cozido, passe a sopa com a varinha mágica. Caso seja necessário, acrescente um pouco mais de água. Junte os espinafres e o açúcar. Mexa e deixe cozer durante 5 minutos. Depois dos espinafres cozidos, apague o lume. Sirva a sopa com os cozidos picados.