

SOPA DE TOMATE COM OVOS ESCALFADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 kg de tomate pelado
400g de batata
2 folhas de louro
2dl de azeite
Sal q.b.
1 colher (café) de açúcar
6 ovos
Vinagre q.b.
1L de água

PREPARAÇÃO

Numa panela faça o refogado com o azeite, a cebola, os alhos e as folhas de louro. A meio do refogado junte os tomates cortados em pedaços e deixe refogar mais um pouco.

Junte a batata à água e tempere com sal e deixe cozer.

Leve ao lume um tacho com água temperada com sal e vinagre. Quando estiver a ferver junte os ovos e deixe ferver 5 minutos.

Quando a sopa estiver cozida, passe com a varinha mágica e junte a colher de açúcar. Deixe ferver.

Sirva a sopa com o ovo escalfado.

Pode decorar com um pouco de salsa picada.

Custo: 2.27 € ; Custo por Pessoa: 0.38 €

<http://www.saborintenso.com/f19/sopa-tomate-ovos-escalfados-13/>

www.saborIntenso.com